DOMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG
INSTRUCTION BOOKLET
MANUAL DE INSTRUCCIONES
NÁVOD K POUŽITÍ

KEUKENROBOT PRO
ROBOT DE CUISINE PRO
KÜCHENMASCHINE PRO
STAND MIXER PRO
ROBOT DE COCINA PRO



DO9079KR

PRODUCT OF LINEA 2000

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij hanteren een garantietermijn van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, die aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het originele kassaticket. Alle onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn, vallen buiten de garantie. Indien je apparaat defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je het toestel samen met het originele kassaticket binnenbrengen in de winkel waar je het toestel hebt aangekocht.

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit à partir de la date d'achat.
Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matières, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées, ou si l'appareil lui-même doit être échangé. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à la valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur la base du ticket de caisse original.Toutes les pièces détachées non résistantes et par conséquent sujettes à l'usure, ne sont pas sous garantie. Dans le cas où votre appareil est défectueux pendant la période de garantie de 2 ans, vous pouvez ramener votre appareil, ainsi que votre ticket de caisse, au magasin où vous l'avez acheté.

GARANTIE

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 2 Jahr ab dem Kaufdatum. Während dieser zweijärigen Garantie trägt der Verteiler die Verantwortung für Mangel, die eindeutig auf Material- oder Konstruktionsfehler zurückzuführen sind. Wenn es solche mangel gibt, wird das Gerät, wenn notwendig, ersetzt oder repariert. Das Recht auf Garantie erlischt, wenn die Mängel auf eine unangemessene Anwendung, die Nichtbefolgung der Gebrauchsanleitungen oder eine Reparatur von einer dritten Partei zurückzuführen sind. Die Garantie wird auf der Grundlage des originalen Kassenbons gewährt. Alle Teile, dem Verschleiß ausgesetzt sein, sind nicht in der Garantie eingeschlossen. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiefrist von zwei Jahren defekt ist, können Sie das Gerät zusammen mit Ihrem Kassenbon in das Geschäft zurückbringen, in dem Sie des gekauft haben.

WARRANTY

This appliance has a two year warranty period. During this period the manufacturer is responsible for any failures that are the direct result of construction failure. When these failures occur the appliance will be repaired or replaced if necessary. The warranty will not be valid when the damage to the appliance is caused by wrong use, not following the instructions or repairs executed by a third party. The guarantee is issued with the original till receipt. All parts, which are subject to wear, are excluded from the warranty.

If your device breaks down within the 2-year warranty period, you can return the device together with your receipt to the shop where you purchased it.

CONDICIONES DE GARANTÍA

Este aparato tiene un término de garantía de 2 años, desde la fecha de la compra.
Durante el período de garantía, el suministrador asumirá la entera responsabilidad en cuanto a defectos debidos a errores de material o de fabricación.
En caso de tales defectos, el aparato será reemplazado o reparado, cuando sea necesario. La garantía perderá su vigencia en caso de defectos causados por mal uso, no cumplimiento del manual de instrucciones o intervención por una tercera persona. La garantía se concede sobre la base del recibo de caja. La garantía no cubre piezas expuestas al desgaste.
Si el producto está defectuoso dentro del período de garantía de 2 años, puede traer su recibo de caja junto con el teléfono a la tienda donde adquirió la unidad.

ZÁRUKA

Pro záruku začínající dnem prodeje spotřebiče platí na území ČR tyto podmínky:

1. trvání záruky: 2 roky

2. poskytování záruky:
a) záruční opravu provedeme podle našeho zvážení opravou nebo výměnou vadných dílů, jestliže tyto závady vznikly prokazatelně vadou materiálu nebo chybou při výrobě
b) záruční oprava bude provedena jen při předložení tohoto záručního listu a dokladu o zaplacení
c) jestliže dojde k opravě nebo výměně spotřebiče v záruční době, záruční doba se prodlužuje

3. záruka se nevztahuje
a) na mechanické poškození
b) nesprávné používání v rozporu s návodem k použití
    1.záruka zaniká:
    - při použití spotřebiče jinak než v domácnosti
    - při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Na tento spotřebič poskytujeme záruku na nedostatky, které jsou označeny jako výrobní chyby nebo chyby materiálu. Záruční doba začíná dnem prodeje a je uznána po předložení potvrzeného tohoto záručního listu nebo orig.dokladu o zaplacení + tento nepotvrzený, ale vyplněný ZL pro záznam opravy. Případné reklamace můžete uplatnit v místě nákupu tohoto přístroje nebo v servisním středisku firmy:

Domo-elektro s.r.o. Hluboká 147, 34506 Kdyně viz www.domo-elektro.cz
tel. 379 789 684 nebo na servis@domo-elektro.cz , tel. 379 422 550

Type nr. apparaat
N° de modèle de l’appareil **DO9079KR**
Type nr des Gerätes
Type nr. of appliance
N° de modelo del aparato
Model

Naam
Nom ....
Name
Nombre
Jméno

Adres
Adresse ....
Address
Dirección
Adresa

Aankoopdatum
Date d’achat ....
Kaufdatum
Date of purchase
Fecha de compra
Datum nákupu,podpis a razítko

Tel.: ....

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů. Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

Reklamace : (vyplní zákazník nebo obchod)

Popis vady 1. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 2. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Popis vady 3. reklamace/Datum uplatnění reklamace:

Záznamy servisu :

1.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

2.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

3.reklamace (datum přijetí/odeslání/ číslo reklamačního dokladu)

* Jméno kupujícího, adresu a tel.spojení je nutno vyplnit pokud si zákazník přeje zaslání opraveného přístroje domů.

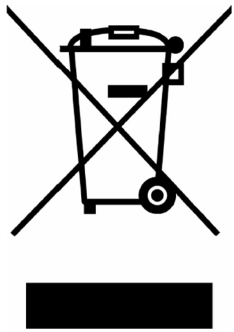
Bez úplného vyplnění všech ostatních údajů v záručním listu nebude možno Vaši reklamaci včas vyřídit.

RECYCLAGE-INFORMATIE

Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht. Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

INFORMATION DE RECYCLAGE

Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résulat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.
L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.



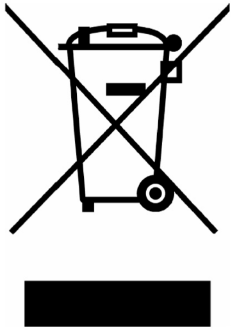
RECYCLING INFORMATIONEN

Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recyling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.
Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



RECYCLING INFORMATION

This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.
The packaging is recyclable. Please treat package ecologically.



INFORMACIÓN DE RECICLAJE



El símbolo en el producto o el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Los residuos de aparatos tienen que ser depositados en un punto de recogida destinado al reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Eliminando este producto de manera correcta, se puede evitar las consecuencias negativas posibles para el hombre y el medio ambiente en caso de un tratamiento de residuos incorrecto. Si desea obtener más información sobre el reciclaje de este producto, pónganse en contacto con la oficina municipal, la empresa o el servicio de recogida de residuos domésticos correspondiente o con el establecimiento dónde ha adquirido el producto.
El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de manera ecológica.

INFORMACE O RECYKLACI ODPADU

Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili. Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.



Als het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst na verkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.

Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Cuando el cordón eléctrico está dañado, tiene que ser reemplazado por el fabricante, el servicio posventa o una persona similarmente calificada, para evitar accidentes.

Jestliže je poškozen přívodní kabel, musí být neprodleně vyměněn v odborném servisu nebo oprávněnou osobou. Jinak hrozí nebezpečí úrazu!

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder, en door personen met een fysieke of sensoriële beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.

Kinderen mogen niet met het toestel spelen. Onderhoud en reiniging van het toestel mogen niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen. Hou het toestel en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen
- Boerderijen
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter
- Gastenkamers, of gelijkaardige

Opgelet: het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.

- Lees de handleiding aandachtig door voor je het toestel gebruikt.
- Schakel het toestel steeds uit alvorens onderdelen te plaatsen of verwijderen.
- Hou vingers uit de buurt van bewegende onderdelen en openingen van het toestel en de accessoires.
- Gebruik het toestel alleen voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor ongelukken die een gevolg zijn van verkeerd gebruik van het toestel, of het niet naleven van de regels zoals ze vermeld zijn in deze handleiding.
- Laat het toestel nooit onbewaakt achter wanneer het in werking is. Zeker niet wanneer er kinderen of mindervalide personen in de buurt zijn.
- Controleer of het voltage van het toestel overeenstemt met het geleverde voltage bij je thuis.
- Het toestel moet aangesloten worden op een geaard stopcontact.
- Wanneer je een verlengsnoer gebruikt, moet dit een geaard snoer zijn. Zorg er ook steeds voor dat niemand over het verlengsnoer kan struikelen.
- Verwijder steeds de stekker uit het stopcontact na ieder gebruik en wanneer je het toestel schoonmaakt.
- Wanneer je beschadiging vaststelt aan het toestel of de accessoires, mag je ze niet meer gebruiken. Contacteer de dienst na verkoop van de fabrikant.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.

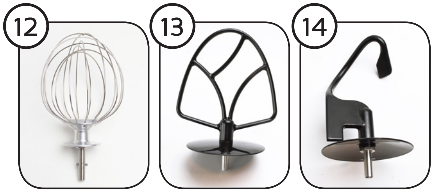
- Dompel het toestel, het elektrisch snoer of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg ervoor dat kinderen het elektrisch snoer of het toestel niet kunnen aanraken.
- Wanneer de stekker of het elektrisch snoer beschadigd is, mag je het toestel niet meer gebruiken. Laat het snoer of de stekker vervangen door een erkend elektricien of door de dienst na verkoop van de fabrikant.
- Plaats geen metalen onderdelen van het toestel in een microgolfoven.
- Zet het toestel uit en verwijder de stekker uit het stopcontact alvorens je accessoires vervangt of delen aanraakt die tijdens het gebruik bewegen.
- Raak de ballongarde, klopper, kneedhaak en andere bewegende delen niet aan wanneer het toestel in werking is.
- Gebruik slechts één accessoire tegelijkertijd.
- Gebruik het toestel niet langer dan 10 minuten na elkaar. Laat het 30 minuten afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken.
- Gebruik nooit andere accessoires dan diegene die meegeleverd worden met het toestel of aangeraden worden door de fabrikant.
- Hou het snoer uit de buurt van scherpe randen en hete onderdelen of andere warmtebronnen.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.

ONDERDELEN

1. Roestvrijstalen mengkom: 6,7 l
2. Doorzichtig deksel mengkom met vulopening
3. Deksel aansluiting accessoires A
4. Aansluiting accessoires A (onder deksel): voor groentesnijder, vleesmolen en pasta-accessoires (apart verkrijgbaar)
5. Ontgrendelhendel voor accessoires A
6. Multifunctionele kop
7. Deksel aansluiting accessoires B en C
8. Aansluiting accessoires B (onder deksel): voor food processor (apart verkrijgbaar)
9. Aansluiting accesoires C (onder deksel): voor blender (apart verkrijgbaar)
10. Ontgrendelknop voor multifunctionele kop
11. Snelheidsregeling: 0-7 + puls



12. Ballongarde
13. Klopper
14. Deeghaak

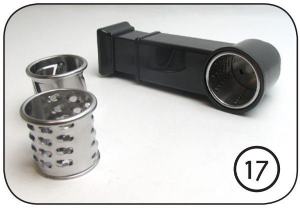


Apart verkrijgbaar

15. Blender
16. Vleesmolen
17. Groentesnijder
18. Pasta-accessoires:
    spaghetti, tagliatelle, lasagne
19. Food processor
20. Aardappelschiller













VOOR HET EERSTE GEBRUIK

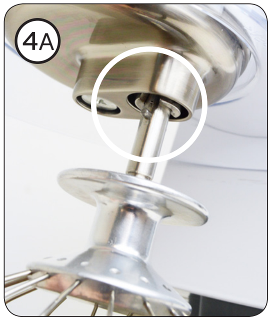
Haal het toestel en de accessoires uit de verpakking.
Was alle onderdelen af in warm water met zeep en droog zorgvuldig af. Dompel het motorblok nooit onder in water, om elektrocutie te voorkomen.

MONTAGE & GEBRUIK

Ballongarde/klopper/kneedhaak

Afhankelijk van de aard van de ingrediënten, is de mengkom met deksel in staat om 2,3 kg deeg te maken.





1. Geef een kwartdraai aan de ontgrendelknop om de kop vrij te zetten. Duw vervolgens de kop naar boven tot u een klik hoort.
2. Zet de mengkom op de basis en draai ze vast met de klok mee. Doe de ingrediënten in de mengkom.
3. Maak het doorzichtige deksel vast op de kop, met de vulopening aan de voorkant. Duw de 2 uitsparingen van het deksel in de 2 gleufjes in de kop, zodat het deksel vast blijft zitten.
4. Bevestig het gewenste accessoire: ballongarde, klopper, kneedhaak.
    A. Schuif het accessoire met zijn 2 pinnen in de 2 gleufjes in de huls van de kop.
    B. Duw het accessoire naar boven en draai het dan een kwartslag tegen de klok in.
    C. Laat het accessoire los zodat het in de vergrendelpostie valt.
5. Geef terug een kwartdraai aan de ontgrendelknop zodat de kop naar beneden gaat. Duw vervolgens de kop terug in zijn originele positie totdat je een klik hoort.
6. Plaats het toestel op een vlak, schoon en droog opppervlak. Steek de stekker in het stopcontact en kies de gewenste snelheid door te draaien aan de snelheidsregeling van stand 1 tot 7. Voor snel starten en stoppen kan je de knop naar P - de pulsfunctie - draaien. Hou de knop in de P-stand om te mixen, laat de knop los om te stoppen.
7. Tijdens de bereiding kan je ingrediënten toevoegen via de vulopening in het deksel. Je kan de opening terug afsluiten met het aparte dekseltje.
8. Om het toestel uit te zetten, draai je de snelheidsregeling op stand 0.

DEMONTEREN

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Geef een kwartdraai aan de ontgrendelknop en duw vervolgens de kop naar boven tot je een klik hoort.
3. Duw het accessoire naar boven, uit de vergrendelpositie, en draai het een kwartslag met de klok mee. Schuif vervolgens het accessoire uit de huls en

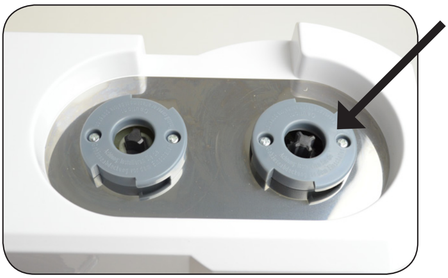
verwijder het accessoire. Doe dit voorzichtig.

4. Neem het deksel van de multifunctionele kop.
5. Draai de mengkom tegen de klok in uit de vergrendelpositie en verwijder de mengkom.
6. Geef terug een kwartdraai aan de ontgrendelknop zodat de kop naar beneden valt. Duw vervolgens de kop terug in zijn originele positie totdat je een klik hoort.

OPTIONEEL ACCESSOIRE: BLENDER DO9072KR-BL

Afhankelijk van de aard van de ingrediënten, is de blender in staat om 1,4 l te mixen.

1. Zorg ervoor dat de dichtingsring op zijn plaats zit in het messenstuk en draai het messenstuk tegen de klok in vast op de onderkant van de glazen kan.
2. Zet de multifunctionele kop in horizontale positie en verwijder het deksel op de bovenkant van de kop.
3. Doe de ingrediënten in de kan en sluit de kan af met het deksel inclusief maatbekertje in de vulopening.
4. Zet de blender op de rechtse aansluiting en vergrendel de blender door hem met de klok mee te draaien.



5. Gebruik de snelheidsregeling om te blenden.
6. Tijdens het blenden kan je het maatbekertje uit het deksel halen en door de vulopening ingrediënten toevoegen. Sluit erna de opening altijd weer af met het maatbekertje.

Opgelet:

- Gebruik de blender niet leeg.
- Vul de kan nooit met kokende vloeistoffen, laat ze altijd afkoelen tot kamertemperatuur.
- Als je ijs wilt crushen, gebruik dan niet meer dan 9 ijsblokjes (4x4x2cm) per keer.

REINIGING

1. Verwijder steeds de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.
2. Dompel het motorblok nooit onder in water of hou het nooit onder stromend water. Maak het motorblok schoon met een zachte, vochtige doek.
3. Demonteer alle accessoires. Wees voorzichtig met de messen van de blender.
4. Was de accessoires af, spoel ze schoon en droog ze goed af. Je kan de accessoires ook in de vaatwasmachine afwassen, behalve de messen en het messenstuk van de blender.
5. Blender schoonmaken: giet warm water met een aantal druppels afwasmiddel in de blenderkan. Sluit het deksel. Monteer de blender op de keukenrobot en mix een aantal keer met de pulsfunctie. Neem de blender van het toestel, spoel de kan uit onder stromend water en laat ze ondersteboven drogen. Om meer hardnekkige resten te verwijderen, kan je het messenstuk van de blender draaien om met de hand schoon te maken. Ga hierbij uiterst voorzichtig te werk.

OPTIONEEL ACCESSOIRE: GROENTESNIJDER DO9070KR-V

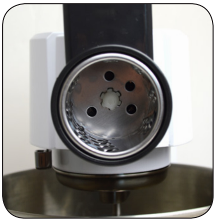
Zet het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je accessoires monteert, verwijdert of schoonmaakt.

1. Open het deksel aan het uiteinde van de multifunctionele kop van de keukenrobot: til het deksel wat naar boven en verwijder het deksel.
2. Het aansluitpunt voor accessoires wordt zichtbaar.
3. Zet de groentesnijder onder een hoek van 25° op het aansluitpunt en draai deze een kwartslag tegen de klok in. Je hoort een klik als hij vast staat. De groentesnijder staat nu perfect verticaal.

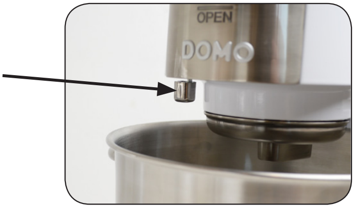




4. Duw de rasp volledig in de opening van de groentesnijder. Je hebt de keuze uit een snijder, een fijne rasp en een grove rasp.


5. Bedien de groentesnijder met de snelheidsregelaar van de keukenrobot.
6. Met de duwstaaf kan je op een veilige manier groenten in de groentesnijder aanduwen.
7. Om de groentesnijder te verwijderen: Trek aan de ontgrendelhendel (zie figuur) en draai de groentesnijder een kwartslag met de klok mee.



8. Verwijder de groentesnijder en plaats het deksel terug over de aansluiting.
9. Maak alle onderdelen goed schoon en droog zorgvuldig af vooraleer ze opnieuw te gebruiken.

OPTIONEEL ACCESSOIRE: VLEESMOLEN DO9070KR-M

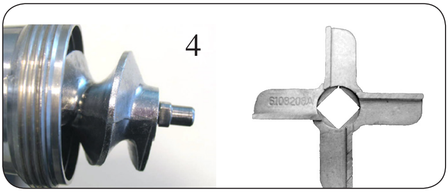
Zet het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires monteert, verwijdert of schoonmaakt.

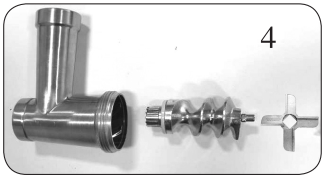
1. Open het deksel aan het uiteinde van de multifunctionele kop van de keukenrobot: til het deksel wat naar boven en verwijder het deksel.
2. Het aansluitpunt voor accessoires wordt zichtbaar.
3. Zet de vleesmolen onder een hoek van 25° op het aansluitpunt en draai deze een kwartslag tegen de klok in. Je hoort een klik als hij vast staat. De vleesmolen staat nu perfect verticaal.



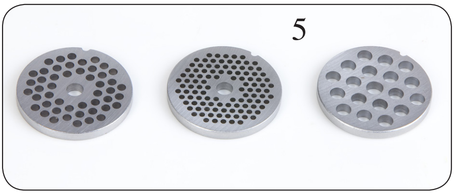


4. Om vlees te vermalen plaatst u achtereenvolgens: het wormwiel en het snijmes.





5. Daarna maakt u een keuze uit de maalschijven: fijn, medium of grof.
6. Plaats de uitsparing op de schijf ter hoogte van het uitstekende palletje.
7. Sluit het geheel af met de aanschroefring.

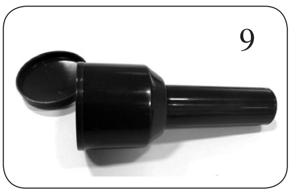




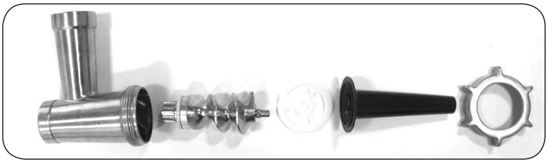
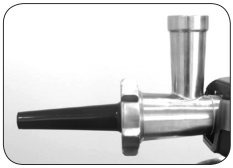


8. Plaats eventueel de schaal om het vlees op te leggen.
9. U kunt met de duwstaaf het vlees op een veilige manier aanstampen.





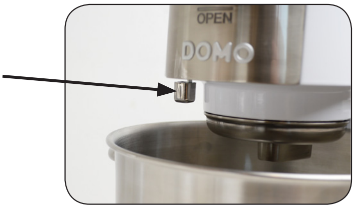
10. Om worst te maken, plaatst u onderstaande onderdelen:

Om gevulde vleesballen te maken plaatst u onderstaande onderdelen:




11. Om de vleesmolen te verwijderen: trek aan de ontgrendelhendel (zie figuur) en draai de vleesmolen een kwartslag met de klok mee.



12. Verwijder de vleesmolen en plaats het deksel terug over de aansluiting.
13. Maak alle onderdelen goed schoon en droog zorgvuldig af vooraleer ze opnieuw te gebruiken.

OPTIONELE ACCESSOIRES: PASTA DO9070KR-S, -T, -L

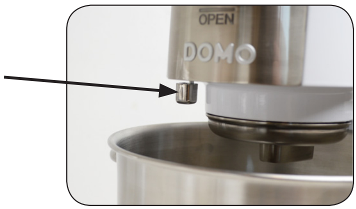
Zet het toestel uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat je accessoires monteert, verwijdert of schoonmaakt.

1. Open het deksel aan het uiteinde van de multifunctionele kop van de keukenrobot: til het deksel wat naar boven en verwijder het deksel.
2. Het aansluitpunt voor accessoires wordt zichtbaar.
3. Je hebt de keuze uit een spaghettisnijder (1), een tagliatellesnijder (2) en een lasagneroller (3).



Opgelet: Voor het maken van spaghetti of tagliatelli moet je eerst de lasagnaroller gebruiken om vooraf platte vellen pasta te maken.

4. Zet het pasta-accessoire onder een hoek van 25° op het aansluitpunt en draai deze een kwartslag tegen de klok in. Je hoort een klik als hij vast staat. Het pasta-accessoire staat nu perfect verticaal.
5. Bedien het pasta-accessoire met de snelheidsregelaar van de keukenrobot.
6. Om het pasta-accessoire te verwijderen: trek aan de ontgrendelhendel (zie figuur) en draai het accessoire een kwartslag met de klok mee.



7. Verwijder het accessoire en plaats het deksel terug over de aansluiting.
8. Wrijf het accessoire schoon met een vochtige doek en maak goed droog alvorens het opnieuw te gebruiken. Dompel de pasta-accessoires niet onder in water of was ze ook niet af in de vaatwasmachine.

BEREIDING PASTA

Basisrecept

- 500 gram bloem
- 4 eieren
- een mespuntje zout
- 2,5 ml olie
- eventueel water

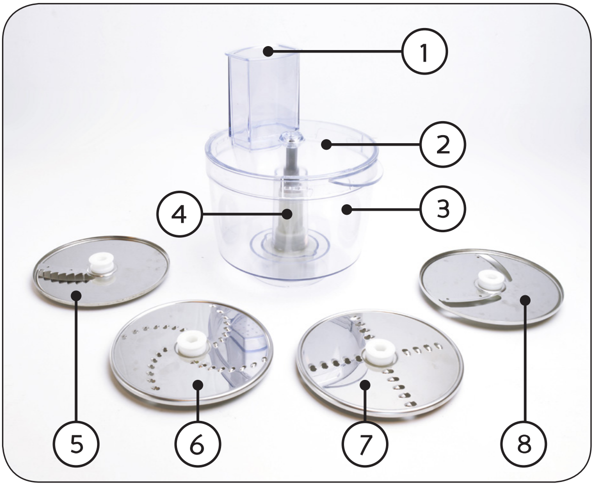
Voor volkoren pasta vervangt u de gewone bloem door volkoren bloem.
Voor pasta rossa laat je één ei weg en voeg je 75g tomatenpuree toe.

- Doe de ingrediënten in de kom.
- Mix met de deeghaak op snelheid 1-2 gedurende 2 tot 3 minuten. Voeg water toe als het deeg te droog is.
- Zet de keukenrobot uit en kneed het deeg met de hand tot het mooi glad is.
- Laat het 15 minuten rusten in een doek.
- Gebruik eerst de lasagneroller om platte vellen pasta te maken. Sluit het accessoire aan op het aansluitpunt voor accessoires.
- Voer deze pastavellen daarna door de pastasnijder voor spaghetti of tagliatelli.
- Vul een grote pan voor drie kwart met water en een snufje zout.
- Voeg eventueel olijfolie toe om te voorkomen dat de pasta aaneen plakt.
- Breng het water aan de kook en voeg de pasta toe. Laat zachtjes koken gedurende 2 tot 4 minuten, afhankelijk van je persoonlijke voorkeur.

OPTIONEEL ACCESSOIRE: FOOD PROCESSOR DO9072KR-F

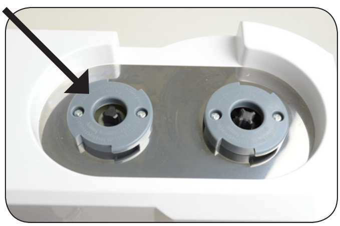
ONDERDELEN

1. Vulopening met voedselduwer
2. Deksel
3. Kom van 3 l
4. Aandrijfas
5. Mes voor frieten (staafjes)
6. Fijne rasp
7. Grove rasp
8. Mes voor schijfjes



GEBRUIK

1. Zorg ervoor dat de keukenrobot uit staat en dat de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
2. Zorg ervoor dat de multifunctionele kop van de keukenrobot in horizontale positie staat en verwijder het deksel aan de bovenkant van de kop.
3. Zorg ervoor dat de aandrijfas goed in de kom is gemonteerd, langs de opening onderaan.
   Zet de kom van de food processor op de linkse aansluiting en vergrendel door de kom tegen de klok in te draaien.





4. Schuif een van de messen over de bovenkant van de aandrijfas. Gebruik altijd maar 1 schijf!
5. Zet het deksel op de kom en zet het vast door het tegen de klok in te draaien.
6. Steek de stekker van de keukenrobot in het stopcontact.
7. Voeg de ingrediënten toe langs de vulopening. Gebruik de voedselduwer om de ingrediënten gelijkmatig in de kom te duwen. Gebruik de snelheidsregeling van de keukenrobot om de food processor te bedienen.
8. Zet de keukenrobot terug uit na de gebruik.

Opgelet:
- Gebruik verse ingrediënten en snijd ze niet in te kleine stukjes.
- Stop nooit je vingers in de vulopening.
- Wees voorzichtig, de messen zijn scherp.

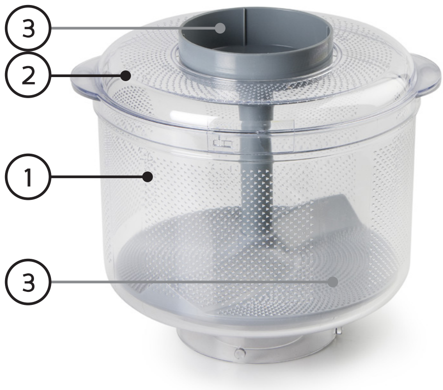
Reiniging

- Demonteer de food processor: verwijder de voedselduwer, draai het deksel los van de kom, verwijder het mes en duw de aandrijfas uit de kom.
- Was alle onderdelen, behalve de aandrijfas, af in warm water met wat afwasmiddel. Maak alle onderdelen hierna goed droog.
- Maak indien nodig de aandrijfas schoon met een licht vochtige doek en droog goed af.

Optioneel accessoire: Aardappelschiller DO9072KR-P

Onderdelen

1. Kom
2. Deksel
3. Draaischijf



GEBRUIK

Tip: Laat de aardappelen eerst een tijd weken in water.

1. Zorg ervoor dat de keukenrobot uit staat en dat de stekker uit het stopcontact is verwijderd. Plaats het toestel op een vlak, schoon en droog opppervlak.
2. Geef een kwartdraai aan de ontgrendelknop om de multifunctionele kop van de keukenrobot vrij te zetten. Duw vervolgens de kop naar boven tot je een klik hoort.
3. Zet de draaischijf in de kom en doe de aardappelen in de kom - maximum 1 kg.
4. Voeg hier water aan toe, totdat de aardappelen onder staan, met een maximum van 2 l.
5. Draai het deksel vast op de kom.
6. Zet de aardappelschiller op de basis en draai hem vast tegen de klok in. Geef terug een kwartdraai aan de ontgrendelknop zodat de kop naar beneden gaat. Duw vervolgens de kop terug in zijn originele positie totdat je een klik hoort.
7. Steek de stekker in het stopcontact en kies de gewenste snelheid door te draaien aan de snelheidsregeling. Zet de knop maximum op stand 4.
8. Om het toestel uit te zetten, draai je de snelheidsregeling op stand 0.



9. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
10. Geef een kwartdraai aan de ontgrendelknop en duw vervolgens de kop naar boven tot je een klik hoort.
11. Draai de kom met de klok mee uit de vergrendelpositie en verwijder de kom.
12. Geef terug een kwartdraai aan de ontgrendelknop zodat de kop naar beneden valt. Duw vervolgens de kop terug in zijn originele positie totdat je een klik hoort.

REINIGING

- Demonteer de aardappelschiller: draai het deksel los van de kom en verwijder de draaischijf.
- Was alle onderdelen af in warm water met wat afwasmiddel. Maak alle onderdelen hierna goed droog.

PRÉCAUTIONS

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance. Gardez l'appareil et le cordon hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres usages comme:

- Dans la cuisine du personnel dans des magasins, des bureaux ou d'autres lieux mis en rapport avec l'environnement de travail.
- Dans les fermes.
- Dans les chambres d'hôtels, de motels et d'autres lieux avec un caractère résidentiel.
- Dans les chambres d'hôtes ou similaires.

Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.

- Lisez attentivement le manuel d’utilisation avant d’utiliser l’appareil.
- Eteignez toujours l’appareil, avant de monter ou d’enlever des accessoires.
- Maintenez les doigts éloignés de pièces en mouvement et d’ouvertures de l’appareil et des accessoires.
- N’utilisez l’appareil que pour l’usage domestique. Le fabricant ne peut pas être tenu responsable de tout accident résultant d’une mauvaise utilisation de l’appareil ou du non-suivi des règles comme étant mentionnés dans ce manuel d’utilisation.
- Ne laissez jamais l’appareil sans surveillance, lors de son fonctionnement, et spécialement pas à proximité d’enfants ou de personnes handicapées.
- Contrôlez si la tension de l’appareil correspond à celle du réseau électrique chez vous à la maison.
- L’appareil doit être branché à une prise de courant mise à la terre.
- Quand vous utilisez une rallonge, il faut veiller à ce qu’elle soit mise à la terre. Assurez-vous que personne ne peut trébucher sur la rallonge.
- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant après chaque usage et quand vous nettoyez l’appareil.
- Si vous constatez que l’appareil ou les accessoires présentent des endommagements, vous ne pouvez plus les utiliser. Contactez le service après-vente du fabricant.
- Toute réparation, à part de l’entretien régulier de

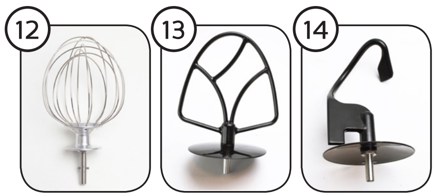
l’appareil, doit être effectuée par le fabricant ou son service après-vente.

- N’immergez jamais l’appareil, le câble électrique ou la fiche dans de l’eau ou dans un autre liquide.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas toucher le câble électrique ou l’appareil.
- Quand la fiche ou le câble électrique sont endommagés, vous ne pouvez plus utiliser l’appareil. Faites remplacer le câble ou la fiche par un électricien qualifié ou par le service après-vente du fabricant.
- Ne mettez pas de pièces métalliques de l’appareil dans le four à micro-ondes.
- Eteignez l’appareil et débranchez la fiche de la prise de courant, avant de remplacer des accessoires ou de toucher des pièces en mouvement lors de l’utilisation.
- Ne touchez pas le fouet ballon, le batteur, le crochet à pâte et d’autres pièces en mouvement, lorsque l’appareil est en train de fonctionner.
- N’utilisez qu’un accessoire à la fois.
- N’utilisez pas l’appareil plus longtemps que 10 minutes consécutivement. Après, laissez-le refroidir pendant 30 minutes, avant de l’utiliser de nouveau.
- N’utilisez jamais d’autres accessoires que ceux fournis avec l’appareil ou recommandés par le fabricant.
- Tenez le cordon éloigné des bords tranchants et des parties brûlantes ou autres sources de chaleur.
- Retirez tous les emballages et les autocollants promotionnels avant l’utilisation.

DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS



1. Bol mélangeur en inox : 6,7 l
2. Couvercle transparent du bol mélangeur avec ouverture de remplissage
3. Couvercle de l'élément de fixation des accessoires A
4. Élément de fixation des accessoires A (sous le couvercle) : pour coupeur de légumes, hachoir à viande et accessoires pour pâtes (vendus séparément)
5. Bouton de déverrouillage pour les accessoires A
6. Tête multifonction
7. Couvercle de l'élément de fixation des accessoires B et C
8. Élément de fixation des accessoires B (sous le couvercle): pour food processor (vendu séparément)
9. Élément de fixation des accessoires C (sous le couvercle) : pour mixeur (vendu séparément)
10. Bouton de déverrouillage pour tête multifonction
11. Régulateur de vitesse: 0 à 7+ impulsion



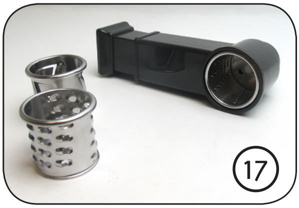
12. Fouet ballon
13. Batteur
14. Crochet pétrisseur

Vendus séparément

15. Mixeur
16. Hachoir à viande
17. Coupeur de légumes
18. Accessoires pour pâtes : spaghettis, tagliatelles, lasagnes
19. Food processor
20. Éplucheur de pommes de terre













AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

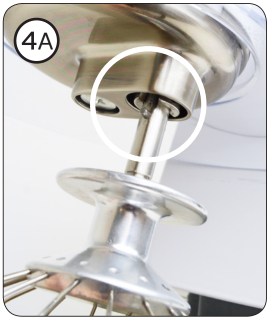
Sortez l'appareil et ses accessoires de leur emballage.
Lavez tous les éléments avec de l'eau chaude et du savon et séchez-les soigneusement. N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau, pour éviter les risques d'électrocution.

MONTAGE & UTILISATION

Fouet ballon/batteur/crochet pétrisseur

Selon la nature des ingrédients, le bol mélangeur avec couvercle est prévu pour confectionner 2,3 kg de pâte.





1. Faites tourner le bouton de déverrouillage d'un quart de tour afin de libérer la tête. Ensuite, poussez la tête vers le haut jusqu'à la perception d'un déclic.
2. Posez le bol mélangeur sur la base et fixez-le en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Versez les ingrédients dans le bol mélangeur.
3. Fixez le couvercle transparent sur la tête, avec l'ouverture de remplissage à l'avant. Poussez les 2 évidements du couvercle dans les 2 rainures de la tête, afin de fixer le couvercle.
4. Fixez l'accessoire souhaité : Fouet ballon, batteur, crochet pétrisseur.
    A. Faites glisser les 2 broches de l'accessoire dans les 2 rainures situées à l'extérieur de la tête.
    B. Poussez l'accessoire vers le haut et faites-le tourner d'un quart de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
    C. Relâchez l'accessoire pour qu'il se place en position de verrouillage.
5. Faites tourner le bouton de déverrouillage d'un quart de tour afin d'abaisser la tête. Poussez ensuite la tête dans sa position d'origine jusqu'à la perception d'un déclic.
6. Posez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche. Branchez la fiche dans la prise de courant et choisissez la vitesse souhaitée en faisant tourner le régulateur de vitesse de la position 1 à la position 7. Pour des démarrages et arrêts rapides, amenez le bouton sur P - fonction impulsion. Maintenez le bouton en position P pour mixer, lâchez le bouton pour arrêter.
7. Vous pouvez ajouter des ingrédients en cours de préparation par l'ouverture de remplissage du couvercle. Vous pouvez refermer l'ouverture grâce au petit couvercle séparé.
8. Pour éteindre l'appareil, faites tourner le régulateur de vitesse jusqu'à la position 0.

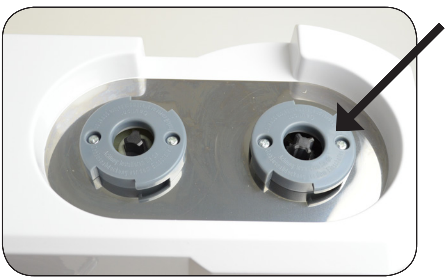
DEMONTAGE

1. Débranchez la fiche de la prise de courant.
2. Tournez le bouton de déverrouillage d'un quart de tour et poussez ensuite la tête vers le haut jusqu'à la perception d'un déclic.
3. Poussez l'accessoire vers le haut pour le sortir de sa position de verrouillage, et faites-le tourner d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Sortez ensuite l'accessoire de la tête par coulissement et enlevez-le. Exécutez cette opération avec précaution.
4. Enlevez le couvercle de la tête multifonction.
5. Faites tourner le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre afin de le sortir de sa position de verrouillage et enlevez le bol mélangeur.
6. Faites à nouveau tourner le bouton de déverrouillage d'un quart de tour afin d'abaisser la tête. Poussez ensuite la tête dans sa position d'origine jusqu'à la perception d'un déclic.

EN OPTION: MIXEUR DO9072KR-BL

Selon la nature des ingrédients, le mixeur est prévu pour mixer jusqu'à 1,4 l.

1. Veillez à ce que la bague d'étanchéité soit en place dans le compartiment des lames et fixez les lames en les faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre par le dessous du bol en verre.
2. Placez la tête multifonction en position horizontale et enlevez le couvercle situé au dessus de la tête.
3. Placez les ingrédients dans le bol et fermez-le au moyen du couvercle avec verre gradué dans l'ouverture de remplissage.
4. Placez le mixeur sur la partie de droite et verrouillez le mixeur en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.



5. Utilisez le régulateur de vitesse pour mixer.
6. Pendant le mixage, vous pouvez ôter le verre gradué du couvercle et ajouter des ingrédients par l'ouverture de remplissage. Ensuite, refermez toujours l'ouverture avec le verre gradué.

Attention:

- N’utilisez pas le mixeur à vide.
- Ne remplissez jamais le bol avec des liquides en ébullition, laissez-les toujours refroidir à température ambiante.
- Si vous souhaitez piler de la glace, ne pilez pas plus de 9 glaçons (4x4x2 cm) à la fois.

NETTOYAGE

1. Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de nettoyer l’appareil.
2. N’immergez jamais le bloc moteur dans l’eau et ne le nettoyez jamais à l’eau courante. Nettoyez le bloc moteur à l’aide d’un chiffon doux et humide.
3. Démontez tous les accessoires. Manipulez les lames du mixeur avec précaution.
4. Lavez les accessoires, rincez-les et séchez-les bien. Vous pouvez également laver les accessoires au lave-vaisselle, sauf les lames et le compartiment à lames du mixeur.
5. Nettoyer le mixeur: versez de l’eau chaude et quelques gouttes de détergent dans le bol du mixeur. Fermez le couvercle. Montez le mixeur sur le robot de cuisine et mixez plusieurs fois avec la fonction impulsion. Enlevez le mixeur de l’appareil, rincez le bol sous l’eau courante et laissez-le sécher à l’envers. Pour éliminer les restes plus tenaces, vous pouvez faire tourner le compartiment à lames du mixeur afin de nettoyer celui-ci à la main. Soyez extrêmement prudent lors de cette manipulation.

EN OPTION: COUPEUR DE LÉGUMES DO9070KR-V

Eteignez l’appareil et débranchez la fiche de la prise de courant, avant d’ajouter, enlever ou nettoyer des accessoires.

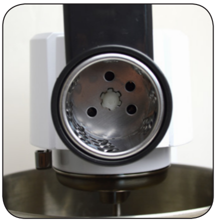
1. Ouvrez le couvercle au bout de la tête multifonction: levez le couvercle et enlevez-le.
2. Le point de raccordement pour les accessoires devient visible.
3. Placez le coupeur de légumes sous un angle de 25° sur le point de raccordement et tournez-le d’un quart de tour contre le sens des aiguilles d’une montre. Dès qu’il est fixé, vous entendrez un clic. Votre coupeur de légumes se trouve maintenant en position verticale parfaite.





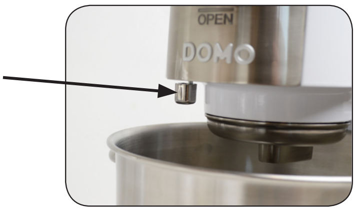
4. Poussez la râpe entièrement dans l’ouverture du coupeur de légumes. Vous pouvez choisir entre un coupeur et deux sortes de râpes.







5. Contrôlez le coupeur de légumes avec le contrôle de vitesse du robot de cuisine.
6. Avec le presse-aliments vous pouvez pousser de manière sûre les légumes dans le coupeur de légumes.
7. Pour enlever le coupeur de légumes: tirez le levier (figure) et tournez le coupeur de légumes d’un quart de tour dans le sens des aiguilles d’une montre.



8. Enlevez le coupeur de légumes et replacer le couvercle sur la connection.
9. Nettoyez bien toutes les pièces et séchez-les à fond, avant de les utiliser de nouveau.

EN OPTION: HACHOIR À VIANDE DO9070KR-M

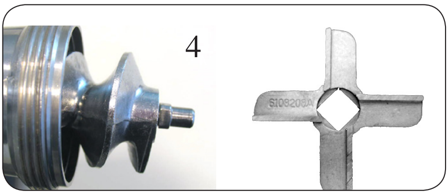
Eteignez l’appareil et débranchez la fiche de la prise de courant, avant d’ajouter, enlever ou nettoyer des accessoires.

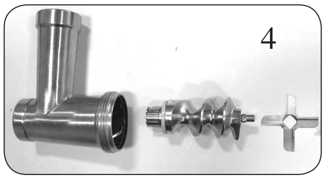
1. Ouvrez le couvercle au bout de la tête multifonction: levez le couvercle et enlevez-le.
2. Le point de raccordement pour les accessoires devient visible.
3. Placez le hachoir à viande sous un angle de 25° sur le point de raccordement et tournez-le d’un quart de tour contre le sens des aiguilles d’une montre. Dès qu’il est fixé, vous entendrez un clic. Votre hachoir à viande se trouve maintenant en position verticale parfaite.



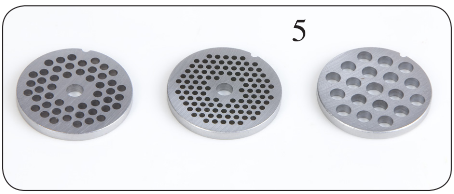


4. Pour hacher de la viande, vous placez successivement: la roue-vis et le découpoir.





5. Après, il faut faire un choix entre les disques de hachage: fin, moyen ou grossier.
6. Alignez l’encoche sur le disque avec le ressaut saillant.
7. Serrez le tout avec l’anneau de vissage.

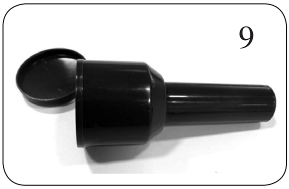




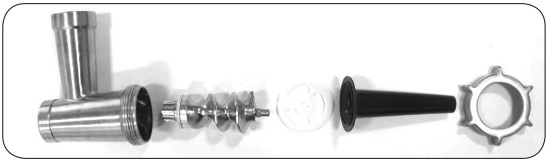


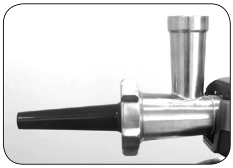
8. Placez éventuellement le plateau pour y mettre votre viande.
9. Avec le presse-aliments vous pouvez tasser de manière sûre la viande.





10. Pour faire des saucissons, il faut monter les pièces suivantes:



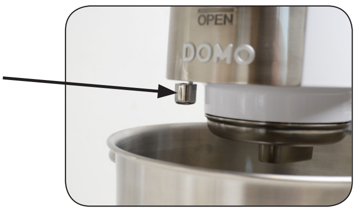


Pour faire des boules de viande, il faut monter les pièces suivantes:





11. Pour enlever le coupeur de légumes: tirez le levier (figure) et tournez le coupeur de légumes d’un quart de tour dans le sens des aiguilles d’une montre.



12. Enlevez le coupeur de légumes et replacer le couvercle sur la connection.
13. Nettoyez bien toutes les pièces et séchez-les à fond, avant de les utiliser de nouveau.

EN OPTION: ACCESSOIRES À PÂTES DO9070KR-S, -T, -L

Eteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant, avant d'ajouter, enlever ou nettoyer des accessoires.

1. Ouvrez le couvercle au bout de la tête multifonction: levez le couvercle et enlevez-le.
2. Le point de raccordement pour les accessoires devient visible.
3. Vous pouvez choisir entre trois accessoires, à savoir des rouleaux-découpeurs pour spaghettis (1), tagliatelles (2), lasagnes (3), et.

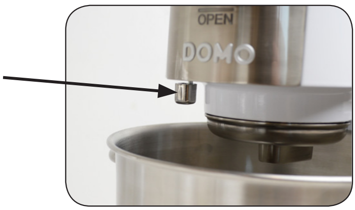






Attention: Pour faire des spaghettis ou des tagliatelles, il faut aussi utiliser le rouleau-découpeur pour lasagnes pour fabriquer des feuilles de pâte à l'avance.

4. Placez l'accessoire sous un angle de 25° sur le point de raccordement et tournez-le d'un quart de tour contre le sens des aiguilles d'une montre. Dès qu'il est fixé, vous entendrez un clic. Votre accessoire se trouve maintenant en position verticale parfaite.
5. Contrôlez l'accessoire avec le contrôle de vitesse du robot de cuisine.
6. Pour enlever l'accessoire: tirez le levier (figure) et tournez l'accessoire d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre.



7. Enlevez l'accessoire et replacer le couvercle sur la connection.
8. Nettoyez le set à pâtes avec un chiffon humide et séchez-le à fond. Ne l'immergez pas dans de l'eau ou ne le lavez pas au lave-vaisselle.

PRÉPARATION DES PÂTES

Recette de base

- 500 g de farine
- 4 œufs
- une pincée de sel
- 2,5ml de l'huile
- éventuellement de l'eau

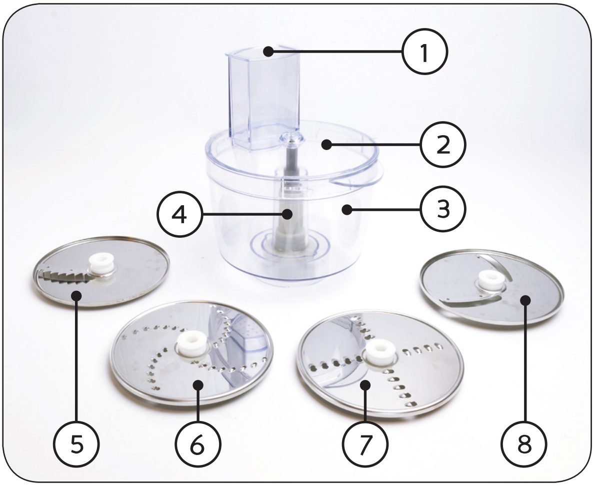
Pour des pâtes complètes vous remplacez la farine normale par de la farine complète.
Pour des pâtes rouges vous n'utilisez que 3 œufs et vous ajoutez 75 g de purée de tomates.

- Versez les ingrédients dans le bol mélangeur.
- Mélangez à l'aide du crochet à pâte à vitesse 1-2 pendant 2 à 3 minutes, en ajoutant de l'eau, si le mélange est trop sec.
- Eteignez votre robot de cuisine et pétrissez la pâte à la main, jusqu'à obtenir une belle masse lisse.
- Enveloppez la pâte et laissez reposer pendant 15 minutes.
- Connectez le rouleau-découpeur au point de raccordement pour accessoires.
- Utilisez d'abord le rouleau-découpeur pour lasagnes pour fabriquer des feuilles de pâte.
- Introduisez ensuite ces feuilles de pâte dans le rouleau-découpeur pour spaghettis ou tagliatelles.
- Remplissez une grande casserole aux trois quarts d'eau et d'une pincée de sel.
- Ajoutez éventuellement de l'huile d'olive pour éviter que les pâtes collent ensemble.
- Portez à ébullition l'eau et ajoutez les pâtes. Laissez cuire doucement pendant 2 à 4 minutes, selon votre préférence personnelle.

EN OPTION: BOL MULTIFONCTION DO9072KR-F

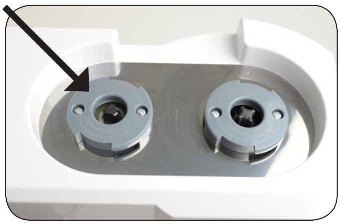
DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

1. Ouverture de remplissage avec poussoir
2. Couvercle
3. Bol de 3 l
4. Axe d'entraînement
5. Lame à frites (bâtonnets)
6. Râpe fine
7. Grosse râpe
8. Lame à tranches



UTILISATION

1. Veillez à ce que le robot de cuisine soit éteint et à ce que la fiche soit débranchée de la prise de courant.
2. Veillez à ce que la tête multifonction du robot de cuisine soit en position horizontale et enlevez le couvercle situé au-dessus de la tête.



3. Veillez à ce que l'axe d'entraînement soit bien monté dans le bol, le long de l'ouverture située en-dessous de celui-ci. Placez le bol du food processor sur la partie de gauche et verrouillez en faisant tourner le bol dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Placez l'une des lames sur le dessus de l'axe d'entraînement. Utilisez toujours 1 seul disque à la fois !



5. Placez le couvercle sur le bol et fixez-le en le faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
6. Branchez la fiche du robot de cuisine dans une prise de courant.
7. Ajoutez les ingrédients par l'ouverture de remplissage. Utilisez le poussoir pour pousser les ingrédients de manière régulière dans le bol. Utilisez le régulateur de vitesse du robot de cuisine pour actionner le food processor.
8. Éteignez le robot de cuisine après utilisation.

Attention:
- Utilisez des ingrédients frais et coupez-les en petits morceaux.
- Ne glissez jamais les doigts dans l'ouverture de remplissage.
- Soyez prudent, les lames sont aiguisées.

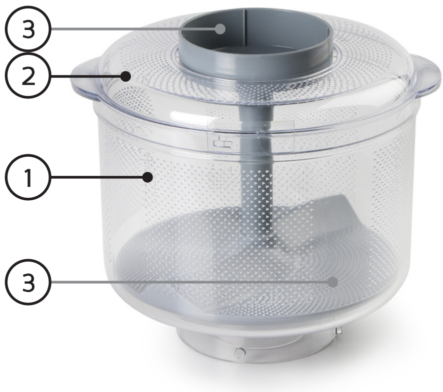
NETTOYAGE

- Démontez le food processor : ôtez le poussoir, faites tourner le couvercle pour l'enlever du bol, ôtez la lame et poussez l'axe de rotation en-dehors du bol.
- Lavez tous les éléments, sauf l'axe de rotation, avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Ensuite, séchez bien tous les éléments.
- Nettoyez, si nécessaire, l'axe de rotation avec un chiffon légèrement humide et séchez-le correctement.

EN OPTION: ÉPLUCHEUR DE POMMES DE TERRE DO9072KR-P

DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

1. Bol
2. Couvercle
3. Disque rotatif



UTILISATION

Conseil: Laissez d'abord tremper les pommes de terre dans l'eau pendant un instant.

1. Veillez à ce que le robot de cuisine soit éteint et à ce que la fiche soit débranchée de la prise de courant. Posez l'appareil sur une surface plane, propre et sèche.
2. Faites tourner le bouton de déverrouillage d'un quart de tour afin de libérer la tête multifonction du robot de cuisine. Ensuite, poussez la tête vers le haut jusqu'à la perception d'un déclic.
3. Placez le disque rotatif dans le bol et versez les pommes de terre dans le bol -

maximum 1 kg.

4. Ajoutez de l'eau, jusqu'à ce que les pommes de terre soient immergées (maximum 2 l).
5. Fixez le couvercle sur le bol.
6. Placez l'éplucheur de pommes de terre sur la base et fixez-le en le faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Faites à nouveau tourner le bouton de déverrouillage d'un quart de tour afin d'abaisser la tête. Poussez ensuite la tête dans sa position d'origine jusqu'à la perception d'un déclic.



7. Branchez la fiche dans la prise de courant et choisissez la vitesse souhaitée en faisant tourner le régulateur de vitesse. Ne dépassez jamais la position 4 du régulateur de vitesse.
8. Pour éteindre l'appareil, amenez le régulateur de vitesse dans la position 0.
9. Débranchez la fiche de la prise de courant.
10. Tournez le bouton de déverrouillage d'un quart de tour et poussez ensuite la tête vers le haut jusqu'à la perception d'un déclic.
11. Faites tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre afin de le sortir de sa position de verrouillage et enlevez le bol.
12. Faites à nouveau tourner le bouton de déverrouillage d'un quart de tour afin d'abaisser la tête. Poussez ensuite la tête dans sa position d'origine jusqu'à la perception d'un déclic.

NETTOYAGE

- Démontez l'éplucheur de pommes de terre : faites tourner le couvercle pour l'ôter du bol et enlevez le disque rotatif.
- Lavez tous les éléments avec de l'eau chaude et un peu de détergent. Ensuite, séchez bien tous les éléments.

Sicherheitsanweisungen

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren oder älter gebraucht werden. Ebenso dürfen Personen mit körperlicher bzw. leichter geistiger Behinderung sowie Personen mit eingeschränkter Erfahrung das Gerät betätigen. Dies unter der Voraussetzung, dass diese Personen ausreichende Anweisungen sowohl zum Gebrauch des Gerätes, als auch zu den hiermit verbundenen Gefahren erhalten haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind. Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.

Dieses Gerät eignet sich zum Gebrauch im Haushalt oder ähnlichen Umgebungen, wie z.B.:

- Küchenzeile für Personal in Geschäften, Büros oder anderen professionellen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel-/Motel-/Gästezimmer u.ä.

Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werden.

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät nutzen.
- Schalten Sie das Gerät immer aus, wenn Sie Teile anbringen oder entfernen.
- Halten Sie Ihre Finger nicht in der Nähe von beweglichen Teilen sowie von Öffnungen des Gerätes und Zubehör.
- Benutzen Sie das Gerät nur im Haushalt. Der Hersteller haftet nicht für Unfälle auf Grund einer fehlerhaften Benutzung des Gerätes oder der Nichtbeachtung der Regeln, wie diese in dieser Anleitung angegeben sind.
- Lassen Sie das Gerät nie unbeobachtet, wenn es in Betrieb ist. Vor allem nicht, wenn sich Kinder oder Personen mit einer Behinderung in der Nähe des Gerätes befinden.
- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung des Gerätes mit der Netzspannung bei Ihnen zuhause übereinstimmt.
- Das Gerät soll an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel benutzen, sollte das Kabel auch geerdet sind. Achten Sie darauf, dass niemand über das Verlängerungskabel stolpern kann.
- Entfernen Sie immer den Stecker aus der Steckdose nach jeder Nutzung und wenn Sie das Gerät reinigen.
- Wenn Sie eine Beschädigung am Gerät oder Zubehör feststellen, dürfen Sie diese nicht mehr benutzen. Setzen Sie sich in Verbindung mit dem

Kundenservice.

- Alle Reparaturen, mit Ausnahme der normalen Wartungen des Gerätes, sind vom Hersteller oder dem Kundenservice durchzuführen.
- Tauchen Sie das Gerät, das Elektrokabel oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Elektrokabel oder dem Gerät in Berührung kommen können.
- Wenn der Stecker oder das Elektrokabel beschädigt sind, dürfen Sie das Gerät nicht mehr benutzen. Lassen Sie das Kabel oder den Stecker von einem authorisierten Elektriker oder Kundenservice ersetzten.
- Legen Sie keine Metallteile des Gerätes in eine Mikrowelle.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehörteile ersetzen oder mit Teilen in Berührung kommen, welche sich bei der Nutzung des Gerätes bewegen.
- Berühren Sie die Garde, den Knethaken und andere bewegliche Teile nicht, wenn Sie das Gerät benutzen.
- Benutzen Sie nur ein Zubehörteil gleichzeitig.
- Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten ohne Pause. Lassen Sie es anschließend 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut benutzen.
- Benutzen Sie ausschließlich die Zubehörteile, welche mit dem Gerät mitgeliefert oder vom Hersteller

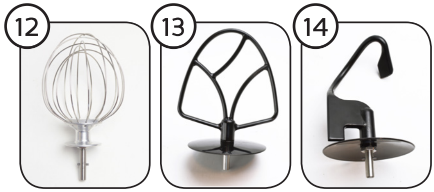
empfohlen werden.

- Schützen Sie das Kabel vor scharfen Kanten und heißen Objekten oder Wärmequellen.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und alle Werbe-Aufkleber bevor der ersten Inbetriebnahme.

BESTANDTEILE



1. Rührschüssel aus Edelstahl: 6,7 l
2. Transparenter Deckel der Rührschüssel mit Einfüllöffnung
3. Abdeckung des Anschlusses für Zubehör A
4. Anschluss für Zubehör A (unter der Abdeckung): für Gemüseschneider, Fleischwolf und Pasta-Zubehör (separat erhältlich)
5. Entriegelungsknopf für Zubehör A
6. Multifunktionskopf
7. Abdeckung des Anschlusses für Zubehör B und C
8. Anschluss für Zubehör B (unter der Abdeckung): für Multi-Zerkleinerer (separat erhältlich)
9. Anschluss für Zubehör C (unter der Abdeckung): für den Mixer (separat erhältlich)
10. Entriegelungsknopf für den Multifunktionskopf
11. Geschwindigkeitsregelung: 0-7 + Impuls



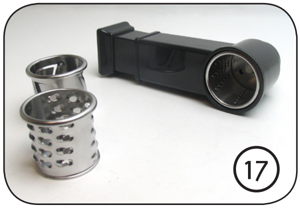
12. Schneebesen
13. Flachrührer
14. Knethaken

Separat erhältlich

15. Mixer
16. Fleischwolf
17. Gemüseschneider
18. Pasta-Zubehör: Spaghetti, Tagliatelle, Lasagne
19. Multi-Zerkleinerer
20. Kartoffelschäler













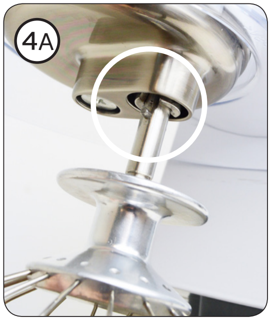
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie Gerät und Zubehör aus der Verpackung.
Spülen Sie alle Teile in warmer Seifenlauge und trocknen Sie sie gründlich. Tauchen Sie die Basis mit dem Motor auf keinen Fall in Wasser, das könnte zu Stromschlägen führen.

Montage & Gebrauch

Schneebesen / Flachrührer / Knethaken





Je nach Art der Zutaten können in der Rührschüssel mit Deckel bis zu 2,3 kg Teig zubereitet werden.

1. Drehen Sie den Entriegelungsknopf um eine Viertelumdrehung um den Kopf zu lösen. Drücken Sie den Kopf nach oben, bis Sie ein Klicken hören.
2. Setzen Sie die Rührschüssel auf die Basis und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn fest. Geben Sie die Zutaten in die Schüssel.
3. Befestigen Sie den transparenten Deckel am Kopf, mit der Einfüllöffnung nach vorn. Drücken Sie die beiden Aussparungen des Deckels in die beiden Schlitze im Kopf, sodass der Deckel fest sitzt.
4. Befestigen Sie das gewünschte Zubehör: Schneebesen, Flachrührer, Knethaken.
    A. Schieben Sie das Zubehörteil mit seinen 2 Stiften in die 2 Schlitze in der Einführöffnung am Kopf.
    B. Schieben Sie das Zubehörteil hoch und drehen es dann mit einer Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn fest.
    C. Lassen Sie das Zubehörteil los, dann geht es in die Verriegelungsposition.
5. Drehen Sie den Entriegelungsknopf um eine weitere Viertelumdrehung, um den Kopf abzusenken. Drücken Sie den Kopf zurück in seine Ausgangsposition, bis Sie ein Klicken hören.
6. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und trockene Fläche. Schließen Sie das Netzkabel an und wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit durch Drehen am Geschwindigkeitsregler von Position 1 bis 7. Für schnelles Starten und Stoppen drehen Sie den Schalter in Position P - Impuls-Funktion. Halten Sie den Schalter zum Mixen in Position P, zum Stoppen lassen Sie den Schalter los.
7. Während der Zubereitung können Sie Zutaten durch die Einfüllöffnung im Deckel hinzufügen. Sie können diese Öffnung mit dem separaten kleinen Deckel schließen.
8. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0.

Auseinandernehmen

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Drehen Sie den Entriegelungsknopf um eine Viertelumdrehung und drücken Sie

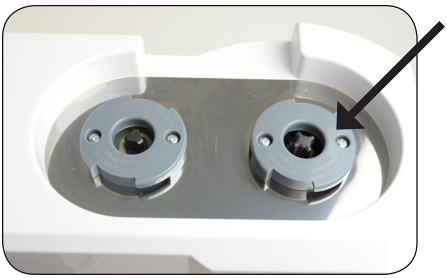
den Kopf nach oben, bis Sie ein Klicken hören.

3. Schieben Sie das Zubehörteil hoch, aus der Verriegelungsposition heraus, und drehen es dann mit einer Vierteldrehung im Uhrzeigersinn los. Entfernen Sie das Zubehörteil, indem Sie es aus der Einführöffnung ziehen. Gehen Sie dabei behutsam vor.
4. Nehmen Sie die Abdeckung vom Multifunktionskopf.
5. Entfernen Sie die Schüssel, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn aus der verriegelten Position losdrehen.
6. Drehen Sie den Entriegelungsknopf wieder um eine Viertelumdrehung, um den Kopf abzusenken. Drücken Sie den Kopf zurück in seine Ausgangsposition, bis Sie ein Klicken hören.

OPTIONELL: MIXER DO9072KR-BL

Je nach Art der Zutaten kann im Mixer ein Inhalt von bis zu 1,4 l verarbeitet werden.

1. Stellen Sie sicher, dass der Dichtring an der richtigen Stelle am Schneidelement sitzt, und drehen Sie das Schneidelement entgegen dem Uhrzeigersinn am Boden des gläsernen Mixbehälters fest.
2. Bringen Sie den Multifunktionskopf in die Waagerechte, und entfernen Sie die Abdeckung an der Oberseite des Kopfes.
3. Geben Sie die Zutaten in den Mixbehälter, und schließen Sie diesen mit dem Deckel einschließlich dem kleinen Messbecher in der Einfüllöffnung.
4. Setzen Sie den Mixer auf den rechten Anschlusspunkt und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.



5. Regeln Sie die Mixgeschwindigkeit mit der Geschwindigkeitseinstellung.
6. Während des Mixens können Sie den Messbecher aus dem Deckel nehmen und durch die Einfüllöffnung Zutaten hinzufügen. Schließen Sie immer danach die Öffnung wieder mit dem Messbecher.

Achtung:

- Verwenden Sie den Mixer nicht im Leerzustand.
- Füllen Sie auf keinen Fall kochend heiße Flüssigkeiten in die Kanne, lassen Sie

diese grundsätzlich auf Raumtemperatur abkühlen.

- Wenn Sie Eis zerkleinern wollen, geben Sie nicht mehr als 9 Eiswürfel (4x4x2 cm) pro Durchgang in den Mixer.

Reinigung

1. Ziehen Sie grundsätzlich den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
2. Tauchen Sie die Basis mit dem Motor auf keinen Fall in Wasser und halten Sie sie nicht unter fließendes Wasser. Reinigen Sie die Basis mit dem Motor mit einem weichen, feuchten Tuch.
3. Bauen Sie alle Zubehörteile ab. Gehen Sie mit dem Messerelement des Mixers vorsichtig vor.
4. Reinigen Sie die Zubehörteile, spülen Sie nach und trocknen Sie sie gründlich ab. Sie können die Zubehörteile auch in der Spülmaschine reinigen, das gilt jedoch nicht für das Schneidelement und die Klingen des Mixers.
5. Reinigung des Mixers: Füllen Sie heißes Wasser mit ein paar Tropfen Spülmittel in den Mixbehälter. Schließen Sie den Deckel. Setzen Sie den Mixer auf die Küchenmaschine und mixen Sie ein paarmal mit der Impulsfunktion durch. Lösen Sie den Mixer vom Gerät, spülen Sie den Behälter unter fließendem Wasser aus und lassen Sie ihn umgekehrt stehend trocknen. Zum Entfernen hartnäckigerer Reste können Sie das Schneidelement aus dem Mixer lösen und von Hand reinigen. Gehen Sie hierbei äußerst vorsichtig vor.

Optionell: Gemüsehobel DO9070KR-V

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bevor Sie das Zubehör montieren, entfernen oder reinigen.

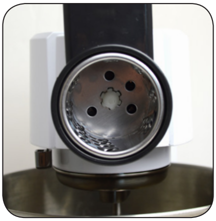
1. Öffnen Sie den Deckel am Ende des Multifunktionskopfs: schieben Sie den Deckel nach oben und entfernen Sie den Deckel.
2. Die Anschlussöffnung für das Zubehör ist nun sichtbar.
3. Stecken Sie den Gemüsehobel im 25° Winkel auf den Anschluß und drehen Sie ihn um ein viertel im Uhrzeigersinn. Durch ein Klicken hören Sie, dass der Hobel befestigt ist. Ihr Gemüsehobel steht nun perfekt vertikal.





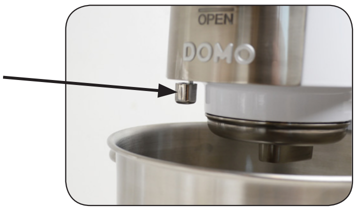
4. Drücken Sie die Raspel vollständig in die Öffnung des Gemüsehobels. Sie haben die Wahl zwischen einer Schneideform und zwei Raspeln.







5. Bedienen Sie den Gemüsehobel mit dem Entriegelungsknopf der Küchenmaschine.
6. Mit dem Druckstempel können Sie auf sichere Weise Gemüse in den Gemüsehobel schieben.
7. Um den Gemüsehobel zu entfernen: ziehen Sie an den Hebel (siehe Bild) und drehen Sie den Gemüsehobel um ein Viertel mit dem Uhrzeigersinn.



8. Reinigen Sie alle Teile gründlich und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie diese wieder gebrauchen.

OPTIONELL: FLEISCHWOLF DO9070KR-M

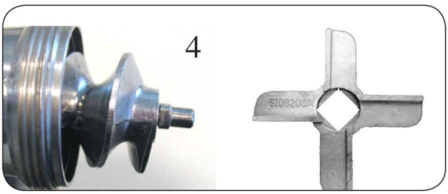
Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bevor Sie das Zubehör montieren, entfernen oder reinigen.

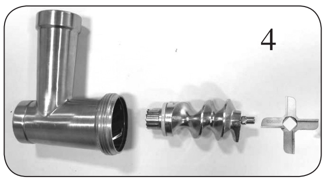
1. Öffnen Sie den Deckel am Ende des Multifunktionskopfs: schieben Sie den Deckel nach oben und entfernen Sie den Deckel.
2. Die Anschlussöffnung für das Zubehör ist nun sichtbar.
3. Stecken Sie den Fleischwolf im 25° Winkel auf den Anschluß und drehen Sie ihn um ein viertel im Uhrzeigersinn. Durch ein Klicken hören Sie, dass der Fleischwolf befestigt ist. Ihr Fleischwolf steht nun perfekt vertikal.



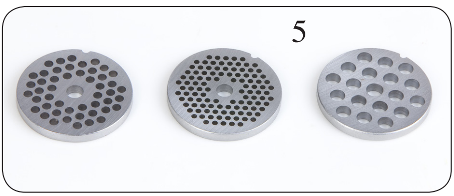


4. Um Fleisch zu zerkleinern montieren Sie nacheinander die Spirale und das Kreuzmesser.





5. Danach wählen Sie eine der Mahlscheiben: fein, mittel oder grob.
6. Legen Sie die Aussparung der Scheibe auf die Höhe der Metallnut.
7. Verschließen sie das Ganze mit dem Anschraubring.

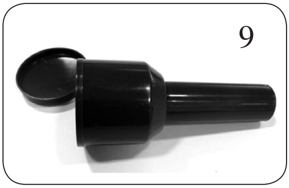




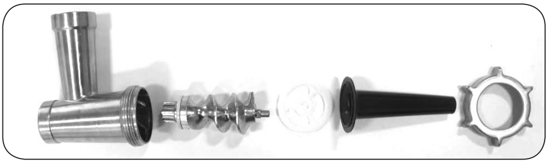


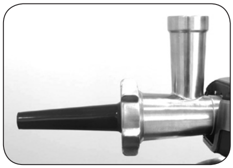
8. Nehmen Sie den Teller, auf den Sie Ihr Fleisch legen können.
9. Mit dem Druckstempel können Sie auf sichere Weise Fleisch in den Fleischwolf schieben.





10. Um Wurst zu bereiten montieren Sie folgende Teile:



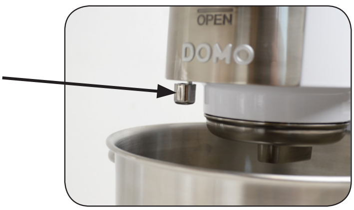


Um gefüllte Fleischbällchen zu bereiten montieren Sie folgende Teile:





11. Um den Fleischwolf zu entfernen: ziehen Sie an den Hebel (siehe Bild) und drehen Sie den Fleischwolf um ein Viertel mit dem Uhrzeigersinn.



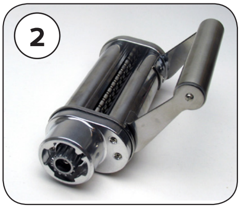
12. Entfernen Sie den Fleischwolf und stellen Sie den Deckel wieder auf die Anschlussöffnung.
13. Reinigen Sie alle Teile gründlich und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie diese erneut gebrauchen.

OPTIONELL: PASTA DO9070KR-S, -T, -L

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bevor Sie das Zubehör montieren, entfernen oder reinigen.

1. Öffnen Sie den Deckel am Ende des Multifunktionskopfs: schieben Sie den Deckel nach oben und entfernen Sie den Deckel.
2. Die Anschlussöffnung für das Zubehör ist nun sichtbar.
3. Sie haben die Wahl zwischen drei verschiedene Pasta-Pressen als Zubehör für Ihre Küchenmaschine: eine Spaghettipresse (1), eine Tagliatellepresse (2) und eine Lasagnepresse (3).

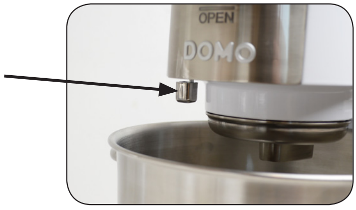






Achtung: Zum Bereiten von Tagliatelle oder Spaghetti müssen Sie zuvor erst die Lasagnepresse gebrauchen, um den gleichmäßig platte Pastabahnen zu bekommen.

4. Stecken Sie die Pasta-Presse im 25° Winkel auf den Anschluß und drehen Sie ihn um ein viertel im Uhrzeigersinn. Durch ein Klicken hören Sie, dass der Hobel befestigt ist. Ihre Pasta-Presse steht nun perfekt vertikal.
5. Bedienen Sie die Pasta-Presse mit dem Entriegelungsknopf der Küchenmaschine.
6. Um die Pasta-Presse zu entfernen: ziehen Sie an den Hebel (siehe Bild) und drehen Sie die Pasta-Presse um ein Viertel mit dem Uhrzeigersinn.



7. Reinigen Sie die Pastapressen mit einem feuchten Tuch und trockenen Sie diese mit einem sauberen Küchentuch ab. Tauchen Sie die Pressen nicht unter Wasser. Die Pressen sind nicht spülmaschinengeeignet.

ZUBEREITUNG PASTA

Grundrezept

- 500g Mehl
- 4 Eier
- eine Prise Salz
- 2,5ml Öl
- eventuell Wasser

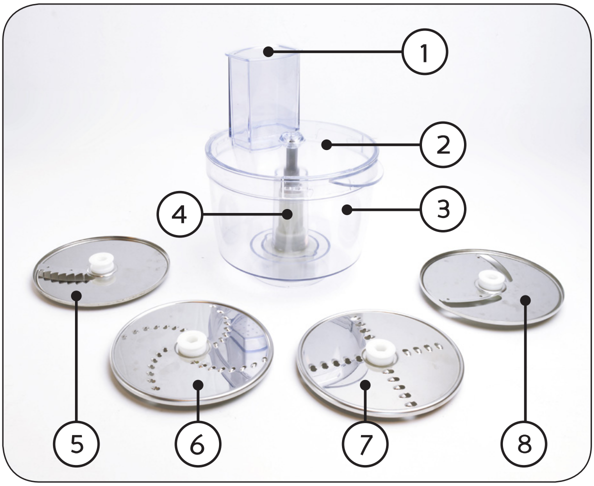
Für Vollkornpasta nehmen Sie anstelle von normalem Mehl Vollkornmehl
Für „Pasta Rossa“ nehmen sie anstelle von 4 Eiern nur 3 und fügen 75g Tomatenpüree hinzu

- Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel
- Mixen Sie diese 2-3 Minuten mit dem Knethaken (zwischen 1-2). Sofern der Teig zu trocken ist fügen Sie kleine Mengen Wasser hinzu.
- Schalten Sie Ihre Küchenmaschine aus und kneten den Teig von Hand, bis das er schön glatt ist.
- Lassen Sie den Teig 15 min unter einem Tuch ruhen.
- Stecken Sie die Pasta-Presse auf den vorgesehenen Anschluss für Zubehör
- Benutzen Sie die Lasagnepresse, um platte Pastabahnen zu machen
- Die Pastabahnen können Sie dann durch die Tagliatelle- oder Spaghettipresse laufen lassen
- Füllen Sie einen großen Topf zu ¾ mit Wasser und fügen Sie eine etwas Salz hinzu
- Fügen Sie eventuell etwas Olivenöl hinzu, um zu verhindern, dass die Nudeln aneinander kleben.
- Erwärmen Sie das Wasser, bis es kocht und geben Sie die Pasta hinzu. Lassen Sie diese 2-4 kochen (je nach eigenem Geschmack)

OPTIONELL: MULTI-ZERKLEINERER DO9072KR-F

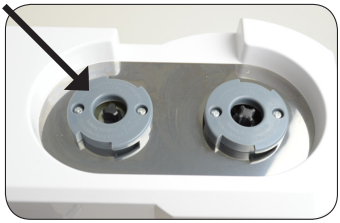
BESTANDTEILE

1. Einfüllöffnung mit Stopfer
2. Deckel
3. Schüssel 3 l
4. Antriebsachse
5. Pommes Frites Schneider (Stäbchen)
6. Reibscheibe fein
7. Reibscheibe grob
8. Schneidescheibe für Scheibchen



GEBRAUCH

1. Achten Sie darauf, dass der Netzschalter auf „Aus“ steht und der Stecker nicht in der Steckdose steckt.
2. Achten Sie darauf, dass der Multifunktionskopf der Küchenmaschine waagrecht steht, und entfernen Sie die Abdeckung an der Oberseite des Kopfes.



3. Achten Sie darauf, dass die Antriebsachse richtig in der Schüssel montiert ist, entsprechend der unteren Öffnung. Setzen Sie die Schüssel des Multi-Zerkleinerers auf den linken Anschlusspunkt und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn fest.
4. Schieben Sie eine der Schneidescheiben über das obere Ende der Antriebsachse. Verwenden Sie immer nur eine Scheibe!



5. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn fest.
6. Stecken Sie den Netzstecker des Küchenautomaten in die Steckdose.
7. Geben Sie die Zutaten durch die Einfüllöffnung zu. Verwenden Sie den Stopfer, um die Zutaten gleichmäßig vorwärts zu schieben. Verwenden Sie die Geschwindigkeitseinstellung der Küchenmaschine zur Bedienung des Multi-Zerkleinerers.

8. Schalten Sie den Küchenautomaten nach dem Gebrauch wieder aus.

Achtung:
- Verwenden Sie frische Zutaten und schneiden Sie sie nicht in zu kleine Stücke.
- Stecken Sie auf keinen Fall Finger in die Einfüllöffnung.
- Seien Sie vorsichtig, die Schneidescheiben sind sehr scharf.

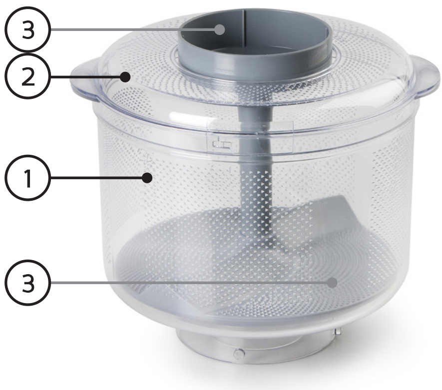
REINIGUNG

- Bauen Sie den Multi-Zerkleinerer auseinander, entfernen Sie den Stopfer, drehen Sie den Deckel von der Schüssel los, entfernen Sie die Schneidescheibe und drücken Sie die Antriebsachse aus der Schüssel.
- Spülen Sie die Einzelteile außer der Antriebsachse in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile danach sorgfältig ab.
- Falls nötig, reinigen Sie die Antriebsachse mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

OPTIONELL: KARTOFFELSCHÄLER DO9072KR-P

BESTANDTEILE

1. Schüssel
2. Deckel
3. Drehscheibe



GEBRAUCH

Tipp: Lassen Sie die Kartoffeln zuerst einige Zeit in Wasser einweichen.

1. Achten Sie darauf, dass der Netzschalter der Küchenmaschine auf „Aus“ steht und der Stecker nicht in der Steckdose steckt. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und trockene Fläche.
2. Drehen Sie den Entriegelungsknopf um eine Viertelumdrehung um den

Multifunktionskopf der Küchenmaschine zu lösen. Drücken Sie den Kopf nach oben, bis Sie ein Klicken hören.
3. Setzen Sie die Drehscheibe in die Schüssel ein und geben Sie die Kartoffeln in die Schüssel - maximal 1 kg.
4. Füllen Sie mit Wasser auf, bis die Kartoffeln mit Wasser bedeckt sind, aber höchstens 2 Liter.
5. Drehen Sie den Deckel auf der Schüssel fest.
6. Setzen Sie den Kartoffelschäler auf die Basis und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest. Drehen Sie den Entriegelungsknopf um eine weitere Viertelumdrehung, um den Kopf abzusenken. Drücken Sie den Kopf zurück in seine Ausgangsposition, bis Sie ein Klicken hören.
7. Schließen Sie das Netzkabel an und wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit durch Drehen am Geschwindigkeitsregler. Wählen Sie hier nicht mehr als Stufe 4.
8. Zum Ausschalten des Geräts drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0.
9. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
10. Drehen Sie den Entriegelungsknopf um eine Viertelumdrehung und drücken Sie den Kopf nach oben, bis Sie ein Klicken hören.
11. Entfernen Sie die Schüssel, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn aus der verriegelten Position losdrehen.
12. Drehen Sie den Entriegelungsknopf wieder um eine Viertelumdrehung, um den Kopf abzusenken. Drücken Sie den Kopf zurück in seine Ausgangsposition, bis Sie ein Klicken hören.

REINIGUNG

- Abbau des Kartoffelschälers: Drehen Sie den Deckel von der Schüssel und entfernen Sie die Drehscheibe.
- Spülen Sie die Einzelteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile danach sorgfältig ab.

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance may be used by children from the age of 8 and up, and also by persons with a physical or sensorly limitation, as well as mentally limited persons or persons with a lack of experience and knowledge. But only on the condition that these persons have received the necessary instructions on how to use this appliance in a safe way and know the dangers that can occur by using this appliance.

Children cannot be allowed to play with the appliance. Maintenance and cleaning of the appliance may not be done by children, unless they are older than 8 years old and are under supervision. Keep the appliance out of reach of children younger than 8 years old.

This appliance is suitable to be used in a household environment and in similar surroundings such as:

- Kitchen for personnel of shops, offices or other similar professional surroundings
- Farms
- Hotel or motel rooms and other surroundings with a residential character
- Guest rooms or similar

Attention: This appliance cannot be used with an external timer or a separate remote control.

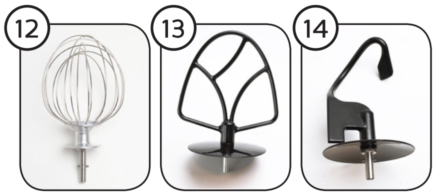
- Carefully read the instructions before using your appliance.
- Switch off the appliance before fitting and removing the attachments.
- Keep your fingers away from moving parts and the opening of the attachment.
- Only use the appliance for its intended domestic use, the manufacturer will not accept any liability if the appliance is subject to improper use or failure to comply with these instructions.
- Never leave the appliance to run unsupervised, especially when young children or handicapped persons are present.
- Make sure that the voltage rating of the appliance does in fact match with that of your electrical system. Any connection error will nullify the guarantee.
- The appliance must be plugged into an earthed electrical socket.
- If you have to use an electrical extension lead, it must be earthed and placed in a way that no-one can trip over it.
- Unplug the appliance as soon as you have finished using it and before cleaning.
- Do not use your attachment and/or appliance if it has been damaged. You should contact an approved service centre.
- Any work on the appliance other than normal care and cleaning by the customer must be carried out by an approved service centre.

- Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
- Do not allow the power cord to hang within the reach of children, to come close to or into contact with the hot parts of your appliance, any other source of heat or any sharp edge.
- If the power cord or the plug is damaged, do not use your appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved service centre.
- Do not put any accessories containing metal in a microwave oven.
- Switch off the appliance and disconnect from the power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not touch the whisk, mixer blade or kneading hook while the appliance is operating.
- Only use one attachment at a time.
- Do not operate the appliance for more than 10 minutes at one time. Allow 30 minutes rest before the next use.
- Do not use any other accessories than the ones delivered with the appliance or recommended by the manufacturer.
- Keep the cord away from sharp edges and hot parts or other heat sources.
- Remove all packaging and promotional stickers before the first use.

PARTS



1. Stainless steel mixing bowl: 6,7 l
2. Transparent bowl lid with fill opening
3. Cover of connection for A accessories
4. Connection for A accessories (beneath cover): for vegetable slicer, meat grinder and pasta accessories (sold seperately)
5. Lever for unlocking A accessories
6. Multifunctional head
7. Cover of connections for B and C accessories
8. Connection for B accessories (beneath cover): for food processor (sold seperately)
9. Connection for C accessories (beneath cover): for blender (sold seperately)
10. Button for unlocking the multifunctional head
11. Speed control: 0-7 + pulse



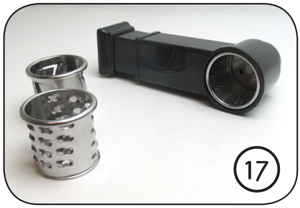
12. Balloon whisk
13. Mixer
14. Dough hook

Sold seperately

15. Blender
16. Meat grinder
17. Vegetable slicer
18. Pasta accessories: spaghetti, tagliatelle, lasagna
19. Food processor
20. Potato peeler













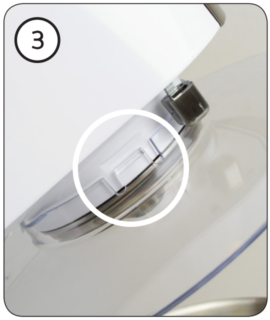
BEFORE THE FIRST USE

Remove the appliance and the accessories from the packaging.
Clean all parts in warm soapy water and dry thoroughly. Never immerse the motor unit in water to avoid electrocution.

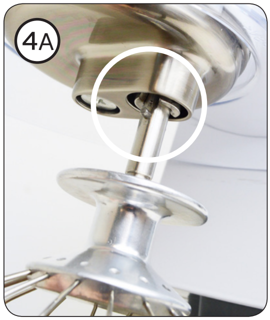
Assembly & use

Balloon whisk/mixer/dough hook

Depending on the nature of the ingredients, the mixing bowl can make 2.3 kg of dough.



1. Give the unlocking button a quarter turn to unlock the multifunctional head. Then push the head upwards until you hear a click.
2. Place the mixing bowl on the base and lock it into place by turning it clockwise. Put the ingredients into the bowl.
3. Attach the transparent lid to the head, with the fill opening at the front. Push the 2 clips on the lid into the 2 grooves in the multifunctional head, so that the lid stays into place.



4. Attach the accessory you would like to use: balloon whisk, mixer or dough hook.
    A. Slide the accessory with its 2 pins into the 2 grooves in the slot of the head.
    B. Push the accessory upwards and give it a quarter turn counterclockwise.
    C. Let go of the accessory so that it falls into the locking position.
5. Turn the unlocking button back with a quarter turn so that the multifunctional head moves downwards. Push the head back into its original position until you hear a click.
6. Place the appliance on a level, clean and dry surface. Plug in the stand mixer and select the desired speed by turning the speed control knob from position 1 to 7. For a quick start and stop you can turn the knob to P - the pulse function. Hold the knob into the P position to mix and let go of the knob to stop mixing.
7. During preparation you can add ingredients through the fill opening in the lid. You can close off the fill opening with the seperate lid.
8. To switch off the stand mixer, turn the speed control knob to position 0.

Disassembly

1. Remove the plug from the socket.
2. Give the unlocking button a quarter turn to unlock the multifunctional head. Then push the head upwards until you hear a click.
3. Push the accessory upwards, out of the locking position and give it a quarter turn clockwise. Slide the accessory out of the slot and remove it from the head. Be

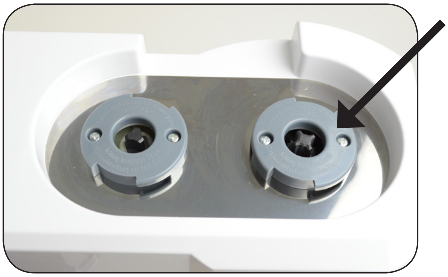
careful while doing this.

4. Remove the lid from the head.
5. Turn the bowl counterclockwise out of the locking position and remove the bowl.
6. Give another quarter turn to the unlocking button so that the head falls down. Push the head back into the original position until you hear a click.

OPTIONAL: BLENDER DO9072KR-BL

Depending on the nature of the ingredients, the blender can mix 1.4 l.

1. Make sure that the sealing ring is in place in the blade assembly and lock the blade assembly onto the bottom of the glass jar by turning it counterclockwise.
2. Place the multifunctional head into its horizontal position and remove the cover of the connections at the top of the head.
3. Put the ingredients into the jar and close the jar with the lid, including the measuring cup in the fill opening.
4. Place the blender onto the right connection and lock it by turning it clockwise.



5. Use the speed control to blend.
6. During blending you can remove the measuring cup from the fill opening and add ingredients through the fill opening. Always close the opening afterwards with the measuring cup.

Caution:

- Do not use the blender empty.
- Never fill the jar with boiling liquids. Always let them cool down to room temperature.
- If you want to crush ice, never use more than 9 ice cubes (4x4x2cm) at once.

Cleaning

1. Remove the plug from the socket before cleaning the appliance.
2. Never immerse the motor unit into water or never keep it under running water. Clean the motor unit with a soft, damp cloth.
3. Disassemble all the accessories. Be careful with the blades of the blender.
4. Clean all the accessories, rinse them and dry thoroughly. You can also clean the accessories in the dishwasher, except the blades and the blade assembly of the blender.
5. Cleaning the blender: pour warm water with a few drops of washing-up liquid into the blender jar. Close the lid. Connect the blender to the stand mixer and mix a few times using the pulse function. Remove the blender from the stand mixer, rinse the jar under running water and let it dry upside-down. To remove more stubborn stains, screw the blade assembly from the jar to clean it by hand. Be very careful!

Optional: Vegetable slicer DO9070KR-V

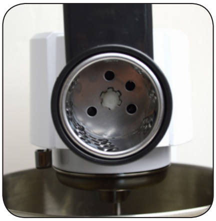
Turn the device off, and take the plug out of the socket before you add, remove or clean any accessories.

1. Open the lid at the end of the multifunctional head of the stand mixer: lift the lid upwards and remove it.
2. The connecting point for accessories can now be seen.
3. Place the vegetable slicer at an angle of 25 ° to the connection point and tighten it by making a quarter turn clockwise. You hear a click when it is securely fastened. Your vegetable slicer is now in a perfect vertical position.

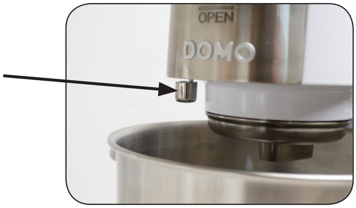




4. Push the grater fully into the opening of the vegetable slicer. You can choose between a slicer, a fine grate and a rough grate.


5. Control the vegetable slicer with the speed control knob of the stand mixer.
6. With the pushing rod you can safely place vegetables in the vegetable slicer.
7. To remove the vegetable slicer, pull the release lever (see picture) and make a quarter turn clockwise on the vegetable slicer.



8. Remove the vegetable slicer and replace the lid onto the connection.
9. Clean all parts thoroughly and dry carefully before using them again.

OPTIONAL: MEAT GRINDER DO9070KR-M

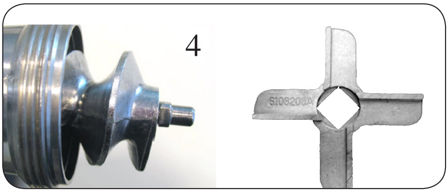
Turn the device off, and take the plug out of the socket before you add, remove or clean any accessories.

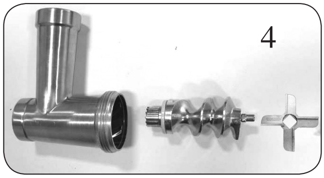
1. Open the lid at the end of the multifunctional head of the stand mixer: lift the lid upwards and remove it.
2. The connecting point for accessories can now be seen.
3. Place the meat grinder at an angle of 25 ° to the connection point and tighten it by making a quarter turn clockwise. You hear a click when this is securely fastened. Your meat grinder is now in a perfect vertical position.



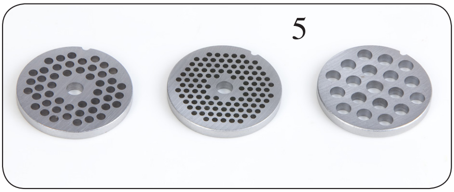


4. For grinding meat insert in succession: the worm wheel and the cutting knife.





5. Then make a selection from the grinding discs, fine, medium or coarse.
6. Position the notch on the disc at the height of the projecting catch.
7. Connect it altogether with the screw ring.

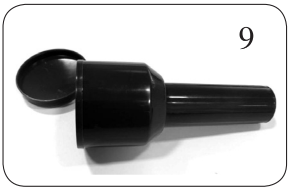




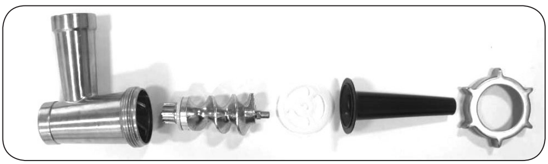


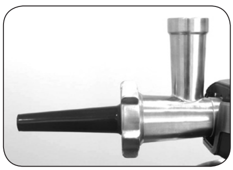
8. You can place the tray on top of the meat grinder to easily place the meat.
9. You can use the push rod to put the meat firmly inside.





For sausage making, insert the following components:



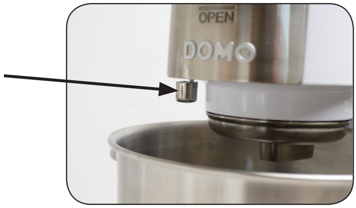


For making stuffed meatballs, insert the following components:





10. To remove the meat grinder, pull the release lever (see picture) and make a quarter turn clockwise on the meat grinder.



11. Remove the meat grinder and replace the lid onto the connection.
12. Clean all parts thoroughly and dry carefully before using them again.

OPTIONAL: PASTA ACCESSORIES DO9070KR-S, -T, -L

Turn the device off, and take the plug out of the socket before you add, remove or clean any accessories.

1. Open the lid at the end of the multifunctional head of the stand mixer: lift the lid upwards and remove it.
2. The connecting point for accessories can now be seen.
3. You can choose between a spaghetti slicer (1), a tagliatelle slicer (2) and a lasagna roller (3).

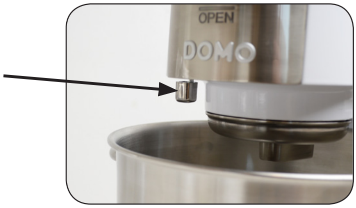






Attention: Before making spaghetti or tagliatelle, you need to use the lasagna roller first to make flat pasta sheets.

4. Place the accessory at an angle of 25 ° to the connection point and tighten it by making a quarter turn clockwise. You hear a click when it is securely fastened. Your pasta accessory is now in a perfect vertical position.
5. Control the pasta accessory with the speed control knob of the stand mixer.
6. To remove the pasta accessory, pull the release lever (see picture) and make a quarter turn clockwise on the accessory.



7. Remove the accessory and replace the lid onto the connection.
8. Clean the pasta accessories with a damp cloth and wipe dry. Do **not** immerse in water or use dishwasher cleaning.

PREPARATION OF PASTA

Basic recipe

- 500 grams of flour
- 4 eggs
- a pinch of salt
- 2,5ml oil
- optionally water

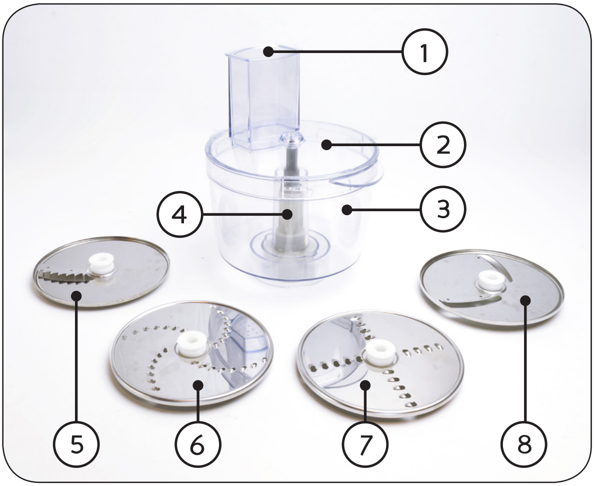
For whole-wheat pasta replace the regular flour with whole-wheat flour.
For pasta rossa replace one egg with 75g tomato paste.

- Put the ingredients in the bowl.
- Mix with the dough hook n speed 1-2 for 2 to 3 minutes. Add water if the dough is too dry.
- Stop your food processor and knead the dough by hand until it is smooth.
- Let it rest in a kitchen towel for 15 minutes.
- Put the pasta roller into the connector for accessories.
- First, use the pasta roller to make flat sheets of pasta as for lasagna making.
- Enter these pasta sheets through the pasta cutter for spaghetti or tagliatelle.
- Fill a large pan full of water with a pinch of salt.
- Add some olive oil in order to prevent the pasta stick together
- Bring water to boil and add the pasta. Let simmer for 2 to 4 minutes depending on your personal preference.

OPTIONAL: FOOD PROCESSOR DO9072KR-F

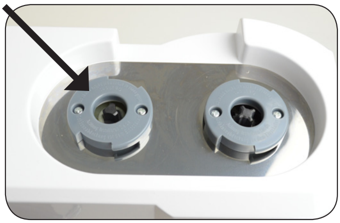
PARTS

1. Fill opening with food pusher
2. Lid
3. 3 l bowl
4. Axis
5. Disc for cutting fries (sticks)
6. Fine grate
7. Rough grate
8. Disc for slices



USE

1. Make sure that the stand mixer is switched off and unplugged.
2. Make sure that the multifunctional head of the stand mixer is in its horizontal position and remove the cover at the top of the head.
3. Make sure that the axis of the food processor is well assembled into the bowl, through the opening at the bottom.
   Place the food processor bowl on the left connection and lock the bowl by turning it counterclockwise.
4. Slide one of the discs over the top of the axis. Always only use 1 disc at a time!
5. Place the lid on the bowl and lock the lid by turning it counterclockwise.
6. Plug in the plug of the stand mixer.
7. Add the ingredients through the fill opening. Use the food pusher to evenly press the ingredients into the bowl. Use the speed control of the stand mixer to operate the food processor.
8. Switch off the stand mixer after use.





Caution:
- Use fresh ingredients and be sure not to cut them up into pieces that are too small.
- Never put your fingers in the fill opening.
- Be careful, the discs (blades) are sharp.

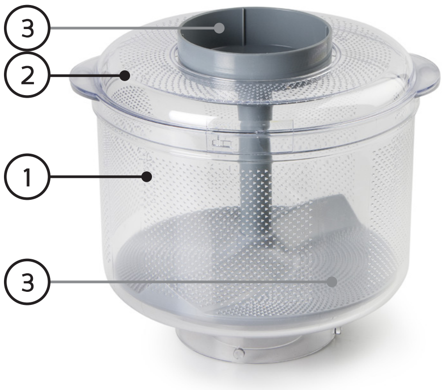
CLEANING

- Disassemble the food processor: remove the food pusher, unlock the lid and remove it from the bowl, remove the blade disc and push the axis out of the bottom of the bowl.
- Clean all parts, except for the axis, in warm water with some washing-up liquid. Dry all parts thoroughly.
- If necessary, clean the axis with a slightly damp cloth and dry thoroughly.

OPTIONAL: POTATO PEELER DO9072KR-P

PARTS

1. Bowl
2. Lid
3. Revolving disc



USE

Caution: Also always follow the instructions in the instruction manual of the DO9072KR or DO9079KR stand mixer.

Tip: First let the potatoes soak in water for a while.

1. Make sure that the stand mixer is switched off and unplugged. Place the appliance on a flat, clean and dry surface.
2. Give a quarter turn to the unlocking button to unlock the multifunctional head of the stand mixer. Push the head upwards until you hear it click.

3. Place the revolving disc into the bowl and add potatoes into the bowl - max. 1 kg.
4. Add water, until the potatoes are under water, with a maximum of 2 l.
5. Put the lid onto the bowl and turn until it locks.
6. Place the potato peeler onto the base of the stand mixer and turn counterclockwise to lock. Give a quarter turn to the unlocking button so that the head falls down. Push the head into its original horizontal position until it clicks.
7. Plug in the plug of the stand mixer and select the desired speed by turning the speed contorl. The maximum speed to use for peeling potatoes is speed 4.



8. To turn off the stand mixer, set the speed control to position 0.
9. Remove the plug from the socket.
10. Turn the unlocking button a quarter and push the head upwards until it clicks.
11. Turn the bowl of the potato peeler clockwise to unlock and remove the bowl.
12. Turn the unlocking button a quarter so that the head falls down. Push the head back into its original horizontal position until it clicks.

CLEANING

- Disassemble the potato peeler: remove the lid from the bowl by turning and remove the revolving disc.
- Wash all parts in warm water with some washing-up liquid. Dry all parts thoroughly.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Este aparato está diseñado para ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o por personas que no dispongan de suficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean supervisados o instruidos inicialmente en la utilización segura del aparato y los posibles peligros.

Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato.
El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños, a no ser que tengan más de 8 años de edad y sean supervisados. Mantenga el aparato y el cordón eléctrico fuera del alcance de niños menores de 8 años.

Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como:

- En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
- En las fincas.
- En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial.
- En los cuartos de huéspedes o similares.

Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.

- Lea atentamente el manual antes de utilizar la unidad.
- Apague la unidad antes de introducir o extraer piezas.
- Mantenga los dedos alejados de las piezas móviles, las aberturas de la unidad y los accesorios.
- Utilice el aparato sólo para uso doméstico. El fabricante no se responsabiliza de accidentes que resulten del uso impropio del aparato, o del incumplimiento de las normas que se detallan en este manual.
- Nunca deje el aparato desatendido cuando esté funcionando, sobre todo cuando hay niños o personas con discapacidad en la cercanía.
- Asegúrese de que el voltaje de la unidad coincide con la tensión de alimentación en su casa.
- El dispositivo debe estar conectado a una toma de tierra.
- Si utiliza un cable de extensión, deberá tener toma de tierra. También asegúrese siempre de que nadie pueda tropezar con el cable de extensión.
- Retire siempre el enchufe de la toma de corriente después de cada uso y al limpiar la unidad.
- Si observa daños en la unidad o los accesorios, no la use. Póngase en contacto con el servicio post-venta del fabricante.
- Todas las reparaciones aparte del mantenimiento ordinario de la unidad deben ser efectuadas por el fabricante o por su servicio post-venta.
- No sumerja nunca el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.

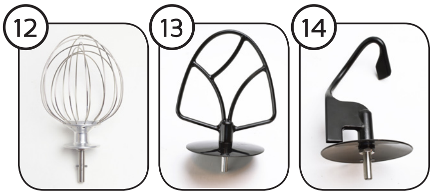
- Asegúrese de que los niños no puedan tocar el cable eléctrico o la unidad.
- Si el cable de corriente o de alimentación está dañado, no utilice el aparato. Haga que el cable o el enchufe sean reemplazados por un electricista cualificado o por el servicio post-venta del fabricante.
- No coloque ninguna pieza metálica del aparato en un horno microondas.
- Apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de cambiar los accesorios o tocar piezas que estén en movimiento durante el uso.
- No toque el batidor de bola, el gancho para amasar, el batidor plano ni otras partes en movimiento cuando la unidad está funcionando.
- Use sólo un accesorio a la vez.
- No utilice el aparato durante más de 10 minutos. Déjelo enfriar 30 minutos antes de volver a usarlo.
- No utilice nunca otros accesorios distintos de los suministrados con el aparato o recomendados por el fabricante.
- Mantenga el cable alejado de bordes afilados o superficies calientes u otras fuentes de calor.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas antes del primer uso.

PIEZAS

1. Vaso de acero inoxidable: 6,7 l
2. Tapa transparente con abertura de llenado
3. Tapa conexión accesorios A
4. Conexión accesorios A (bajo la tapa): para cortador de verduras, picar carne y accesorios para pasta (se vende por separado)
5. Botón de desbloqueo para los accesorios
6. Cabeza multiuso
7. Tapa conexión accesorios B y C
8. Conexión accesorios B (bajo la tapa): para el procesador de alimentos (se venden por separado)
9. Conexión accesorios C (bajo la tapa): para licuadora (se venden por separado)
10. Botón de desbloqueo para cabezal multiuso
11. Control de velocidad: 0-7 + pulsación



12. Batidor de varillas esférico
13. Batidor
14. Gancho amasador

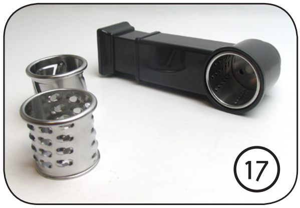


Se vende por separado

15. Licuadora
16. Máquina de picar carne
17. Cortador de verduras
18. Accesorios de Pasta: espaguetis, tallarines, lasañas
19. Procesador de alimentos
20. Pelapatatas













ANTES DEL PRIMER USO

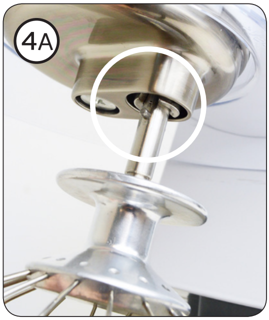
Saque la unidad y los accesorios del embalaje.
Lave todas las piezas con agua tibia y jabón y seque bien. Nunca sumerja el motor en agua, para evitar descargas eléctricas.

MONTAJE Y USO

Batidor de varillas esférico / batidor / gancho de amasar

Dependiendo de la naturaleza de los ingredientes, el vaso de mezcla puede hacer hasta 2,3 kg de masa





1. Gire el botón de desbloqueo un cuarto de vuelta para liberar el cabezal. Luego empuje el cabezal hacia arriba hasta que oiga un clic.
2. Ponga el vaso en la base y apriete en el sentido de las agujas del reloj. Ponga los ingredientes en el vaso.
3. Encaje la tapa transparente en el cabezal, con la abertura en la parte delantera. Empuje las dos cavidades de la tapa en las dos ranuras del cabezal, de modo que la tapa encaje en posición.
4. Coloque el accesorio deseado: batidor de varillas esférico, batidor, gancho de amasar.
    A. Deslice el accesorio con sus dos clavijas en las dos ranuras de la cubierta del cabezal.
    B. Empuje el accesorio hacia arriba y gire un cuarto de vuelta en sentido antihorario.
    C. Suelte el accesorio para que vaya a la posición de bloqueo.
5. Gire el botón de desbloqueo un cuarto de vuelta hacia atrás para que baje el cabezal. A continuación, empuje el cabezal a su posición original hasta que oiga un clic.
6. Coloque la unidad en una superficie plana, limpia y seca. Inserte el enchufe en la toma de corriente y elija la velocidad deseada girando el control de velocidad a una posición de 1 a 7. Por Para encender y apagar de forma rápida puede girar el botón a posición P - la función de pulsación - girar. Mantenga pulsado el botón en el modo P para mezclar, y suelte el botón para parar.
7. Durante la preparación, puede añadir ingredientes a través de la abertura de la tapa. Puede cerrar la abertura de nuevo con la tapa aparte.
8. Para apagar la unidad, gire el control de velocidad a la posición 0.

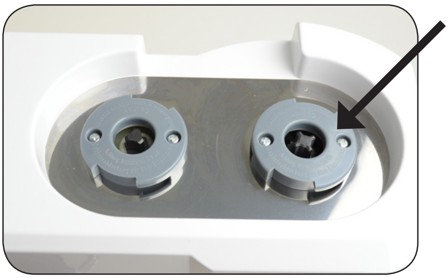
DESMONTAJE

1. Retire el enchufe de la toma.
2. Dar un cuarto de vuelta hacia el botón de desbloqueo y empuje el cabezal hacia arriba hasta que oiga un clic.
3. Empuje el accesorio hacia arriba desde la posición de bloqueo y gire un cuarto de vuelta en sentido horario. A continuación, saque el accesorio de la cubierta y retire

el accesorio. Haga esto con cuidado.
4. Tome la tapa del cabezal multiuso.
5. Gire el vaso en sentido antihorario para sacarlo de la posición de bloqueo y retire el vaso de mezcla.
6. Vuelva a dar un cuarto de vuelta al botón de desbloqueo para que baje el cabezal. A continuación, empuje el cabezal a su posición original hasta que oiga un clic.

ACCESORIOS OPCIONALES: LICUADORA DO9072KR-BL

Dependiendo de la naturaleza de los ingredientes, la licuadora puede licuar hasta 1,4L.
1. Asegúrese de que la junta anular está en su lugar en la pieza de la cuchilla, y gire la pieza de la cuchilla a izquierdas encajándola en su sitio en la parte inferior del vaso de vidrio.
2. Coloque el cabezal multi-uso en posición horizontal, y retire la tapa de la parte superior del cabezal.
3. Ponga los ingredientes en el vaso y cierre el vaso con la tapa incluyendo el vaso medidor en la abertura de llenado.
4. Coloque la licuadora en la conexión correcta y bloquee la batidora girándola en sentido contrario al reloj.



5. Utilice el control de velocidad para licuar.
6. Al licuar puede sacar el vaso medidor de la tapa y agregar los ingredientes por la abertura de llenado. Cierre después la abertura siempre con el vaso medidor.

Precaución:
- No utilice la licuadora estando vacía.
- No llene la licuadora con líquido hirviendo y deje que se enfríe a temperatura ambiente.
- Si desea picar hielo, no use más de 9 cubitos (4x4x2cm) a la vez.

LIMPIEZA

1. Retire siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar la unidad.
2. Nunca sumerja el motor en agua ni lo ponga bajo agua corriente. Limpie el motor con un paño suave y húmedo.
3. Retire todos los accesorios. Tenga cuidado con las cuchillas de la licuadora.
4. Lave los accesorios, enjuáguelos y séquelos bien. También puede lavar los accesorios en el lavavajillas, excepto las cuchillas y la pieza con las cuchillas de la licuadora.
5. Limpieza de la licuadora: eche agua caliente con unas gotas de detergente líquido en el vaso de la licuadora. Cierre la tapa. Monte la licuadora en el procesador de alimentos y mezcle unas cuantas veces con la función de pulsación. Tome el procesador del aparato, enjuague el vaso bajo agua corriente y deje que se seque boca abajo. Para eliminar los residuos resistentes puede girar las cuchillas de la licuadora para limpiarlas a mano. Proceda con mucho cuidado.

ACCESORIOS OPCIONALES: CORTAVERDURAS DO9070KR-V

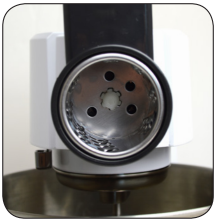
Apague el aparato y saque el enchufe de la toma de corriente antes de montar, desmontar o limpiar.

1. Abra la tapa de la punta del cabezal multiuso del robot de cocina: levante la tapa hacia arriba y retire la tapa.
2. El punto de conexión de los accesorios se hace visible.
3. Coloque el cortador de verduras en un ángulo de 25° del punto de contacto y gire un cuarto de vuelta en sentido antihorario. Se oye un clic cuando encaja. El cortador de verduras está ahora perfectamente vertical.

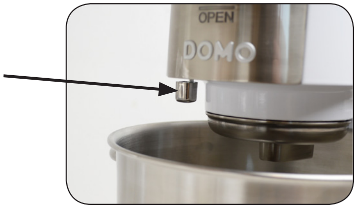




4. Empuje la rejilla completamente en la abertura del cortador de verduras. Puede elegir entre un cortador, un rallador fino y un rallador grueso.


5. Regule el cortador de verduras con el control de velocidad del robot de cocina.
6. Con la varilla de empuje se pueden empujar las verduras en el cortador de verduras de forma segura.
7. Para quitar el cortador de verduras: tire de la palanca de desbloqueo (véase la figura), y gire el cortador de verduras un cuarto de vuelta en sentido horario.



8. Retire el cortador de verduras y coloque de nuevo la tapa sobre la conexión.
9. Limpie todas las piezas cuidadosamente y seque bien antes de volver a usarlo.

ACCESORIO OPCIONAL: PICADORA DE CARNE DO9070KR-M

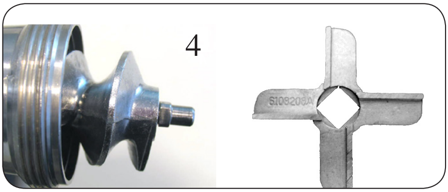
Apague el aparato y saque el enchufe de la toma de corriente antes de montar, desmontar o limpiar.

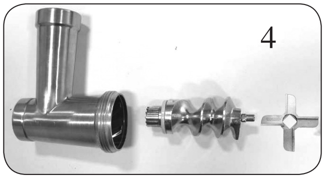
1. Abra la tapa del extremo del cabezal multiuso del robot de cocina: levante la tapa hacia arriba y retire la tapa.
2. La conexión de los accesorios está visible ahora.
3. Ponga la picadora de carne a un ángulo de 25° en el punto de contacto y gire un cuarto de vuelta en sentido antihorario. Oirá un clic cuando encaje. La picadora de carne está ahora perfectamente vertical.



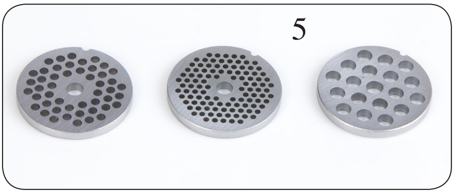


4. Para moler carne debe colocar sucesivamente la rueda helicoidal y la cuchilla.





5. Después elige el disco de corte: fino, medio o grueso.
6. Coloque el hueco del disco a la altura del saliente.
7. Cierre el conjunto con el anillo atornillador.

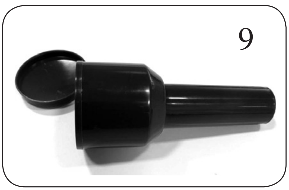




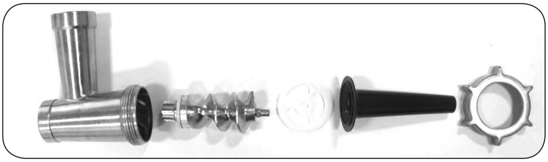


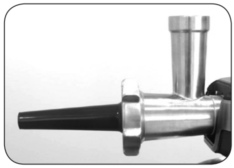
8. Coloque un cuenco para poner la carne.
9. Puede apisonar la carne de manera segura con la varilla de empuje.





10. Para hacer salchichas debe insertar los siguientes componentes:



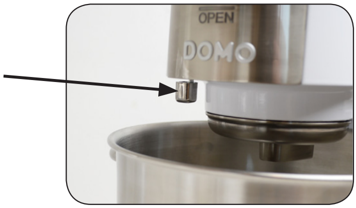


Para hacer albóndigas rellenas debe insertar los siguientes componentes:





11. Para quitar la picadora de carne: tire de la palanca de desbloqueo (ver figura), y gire la máquina de picar carne de un cuarto de vuelta en sentido horario.



12. Retire la picadora de carne y ponga la tapa de nuevo sobre la conexión.
13. Limpie todas las piezas cuidadosamente y seque bien antes de volver a usarlo.

ACCESORIO OPCIONAL: PASTA DO9070KR-S, -T, -L

Apague el aparato y saque el enchufe de la toma de corriente antes de montar, desmontar o limpiar.

1. Abra la tapa del extremo del cabezal multiuso del robot de cocina: levante la tapa hacia arriba y retire la tapa.
2. El punto de conexión de los accesorios está ahora visible.
3. Puede elegir entre un cortador de espagueti (1), un cortador de tallarines (2) y un rodillo de lasaña (3).

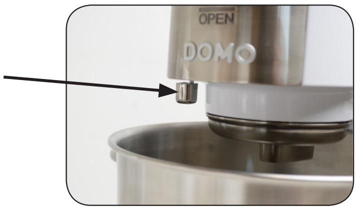






Precaución: Antes de hacer espagueti o tallarines primero debe utilizar el rodillo de lasaña para hacer primero láminas planas de pasta.

4. Coloque el accesorio para pasta en un ángulo de 25° con el punto de conexión y gire un cuarto de vuelta en sentido antihorario. Oirá un clic cuando encaje. El accesorio para pasta está ahora perfectamente vertical.
5. Regule el accesorio de pasta con el control de velocidad del robot de cocina.
6. Para quitar el accesorio de la pasta: tire de la palanca de desbloqueo (ver figura), y gire el accesorio un cuarto de vuelta en sentido horario.



7. Quite el accesorio y ponga la tapa de nuevo sobre el punto de conexión.
8. Limpia el accesorio con un paño húmedo y seque bien antes de volver a usarlo. No sumerja los accesorios de pasta en agua ni los ponga en el lavavajillas.

PREPARACIÓN DE PASTA

Receta básica
- 500 gramos de harina
- 4 huevos
- una pizca de sal
- 2.5 ml de aceite
- agua

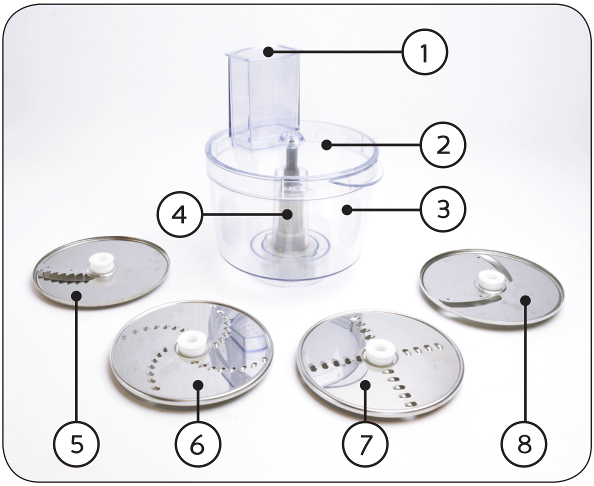
Para la pasta de trigo integral reemplazar la harina normal con harina de trigo integral. Para la pasta rosa se retira un huevo y se agregan 75 g de pasta de tomate.

- Ponga los ingredientes en el cuenco.
- Mezcle con el gancho de pasta a la velocidad 1-2 durante 2 a 3 minutos. Añada agua si la masa está demasiado seca.
- Apague la batidora y amase la masa a mano hasta que esté bien suave.
- Dejar reposar durante 15 minutos en un paño.
- Use primero el rodillo para hacer láminas planas de pasta. Conecte el accesorio en el punto de conexión para accesorios.
- Meta estas láminas de pasta en el cortador de pasta para espaguetis o tallarines.
- Llene una olla grande hasta tres cuartos de su capacidad con agua y una pizca de sal.
- Añada un poco de aceite de oliva para evitar que se pegue la pasta.
- Ponga el agua a hervir y añada la pasta. Cocine a fuego lento de 2 a 4 minutos según sus preferencias personales.

ACCESORIO OPCIONAL: PROCESADOR DE ALIMENTOS DO9072KR-F

PIEZAS

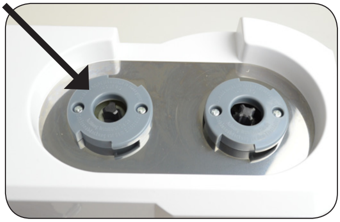
1. Abertura de llenado con empujador de comida
2. Tapa
3. Vaso de 3 L.
4. Eje impulsor
5. Cuchilla para patatas fritas (en barritas)
6. Rallador fino
7. Rallador grueso
8. Cuchilla para rodajas



USO

1. Asegúrese de que el procesador de alimentos está apagado y de que el enchufe esté desconectado de la toma.
2. Asegúrese de que la cabeza del procesador de alimentos multifuncional está en posición horizontal y retire la tapa de la parte superior de la cabeza.
3. Asegúrese de que el eje impulsor está montado correctamente en el vaso a lo largo de la abertura inferior. Ponga el vaso del procesador de alimentos en la conexión izquierda y bloquee girando el vaso en sentido antihorario.

4. Deslice una de las cuchillas en la parte superior del eje impulsor. ¡Use siempre un solo disco!
5. Coloque la tapa y asegúrela girándola en sentido antihorario
6. Conecte el robot de cocina a la toma de corriente.
7. Añada los ingredientes a través de la abertura. Utilice el empujador para empujar los ingredientes uniformemente en el vaso. Utilice el control de velocidad del procesador de alimentos para operarlo.
8. Apague el procesador de alimentos después de su uso.





Precaución:

- Utilice ingredientes frescos sin cortarlos en pedazos pequeños.
- Nunca ponga los dedos en la abertura.
- Tenga cuidado con las cuchillas pues están muy afiladas.

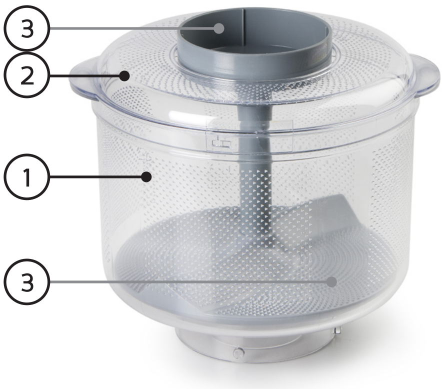
LIMPIEZA

- Desmonte el procesador de alimentos: retire el empujador de alimentos, separe la tapa del vaso girándola, retire la cuchilla y saque del vaso el eje impulsor.
- Lave todas las piezas, excepto el eje impulsor, en agua tibia con detergente y séquelas bien después.
- Si es necesario, limpie el procesador con un paño húmedo y séquelo bien.

ACCESORIO OPCIONAL: PELADORA DE PATATAS DO9072KR-P

PIEZAS

1. Vaso
2. Tapa
3. Plato giratorio



USO

Consejo: Deje las patatas primero un rato en agua.

1. Asegúrese de que el procesador de alimentos está apagado y de que el enchufe está desconectado de la toma. Coloque el robot en una superficie plana, limpia y seca.
2. Gire un cuarto de vuelta para liberar la cabeza multiuso del procesador de alimentos. Luego empuje la cabeza hacia arriba hasta que oiga un clic.
3. Gire el plato giratorio y ponga las patatas en el vaso - máximo 1 kg.
4. Añada agua hasta cubrir las patatas, con un máximo de 2 litros.
5. Apriete la tapa girándola sobre el recipiente.
6. Ponga el pelador de patatas en la base y gírelo a la izquierda. Gire el botón de desbloqueo un cuarto de vuelta a la izquierda para que la cabeza baje. A continuación, empuje la cabeza hacia atrás a su posición original hasta que oiga un clic.



7. Inserte el enchufe en la toma de corriente y elija la velocidad deseada girando el control de velocidad. Gire el mando hasta la posición 4 como máximo.
8. Para apagar la unidad, gire el control de velocidad a la posición 0.
9. Retire el enchufe de la toma.
10. Dé un cuarto de vuelta al botón de desbloqueo y empuje la cabeza hacia arriba hasta que oiga un clic.
11. Gire el recipiente en sentido horario para sacarlo de la posición de bloqueo y retire el vaso.
12. Gire de nuevo un cuarto de vuelta a derechas para que la cabeza baje. A continuación, empuje la cabeza hacia atrás a su posición original hasta que oiga un clic.

LIMPIEZA

- Desmonte la peladora de patatas: gire la tapa del recipiente y quite el plato giratorio.
- Lave todas las piezas con agua tibia y jabón y séquelas bien.

LINEA 2000 - Dompel 9 - 2200 Herentals Belgium - Tel 014/21.71.91 - Fax : 014/21.54.63